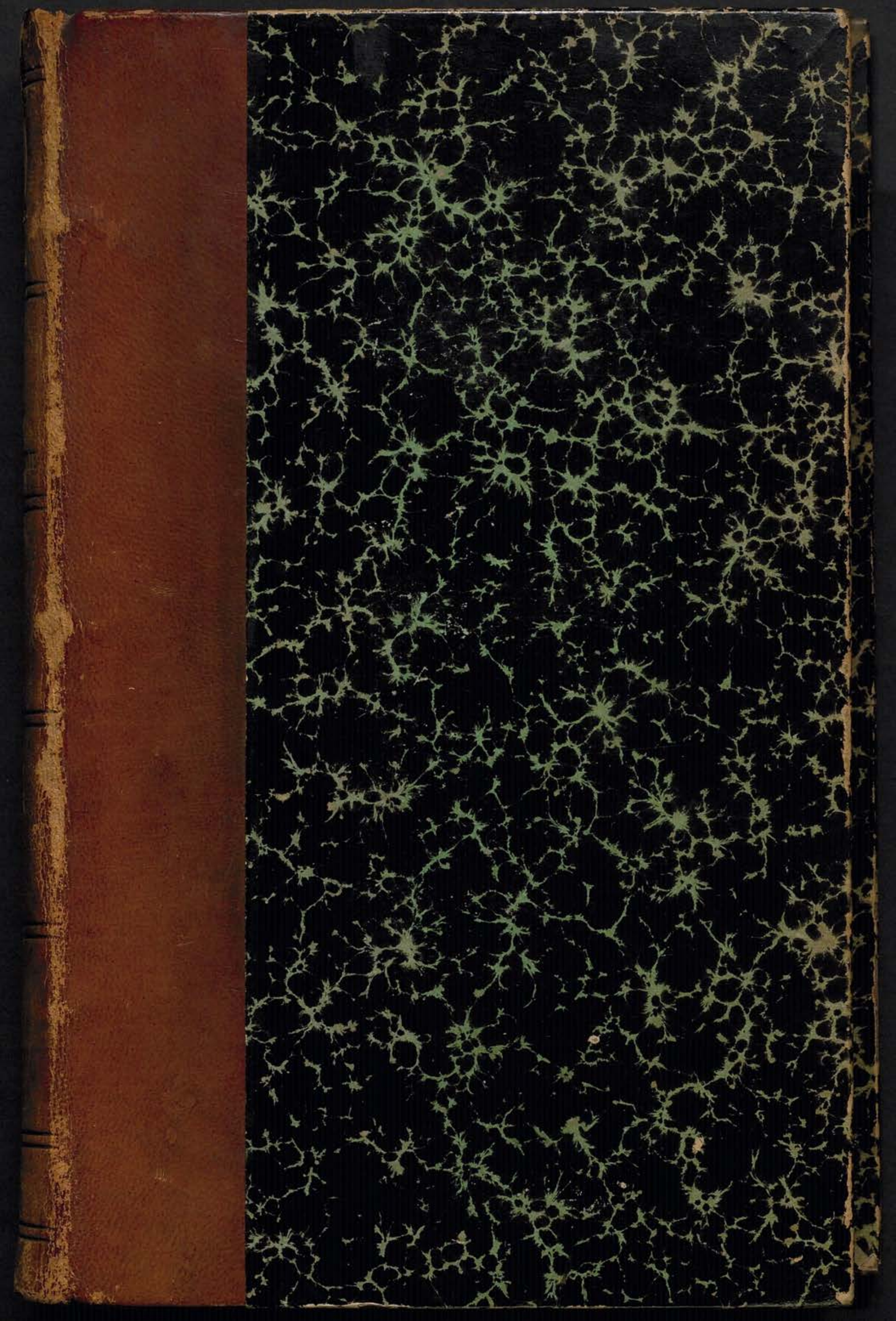


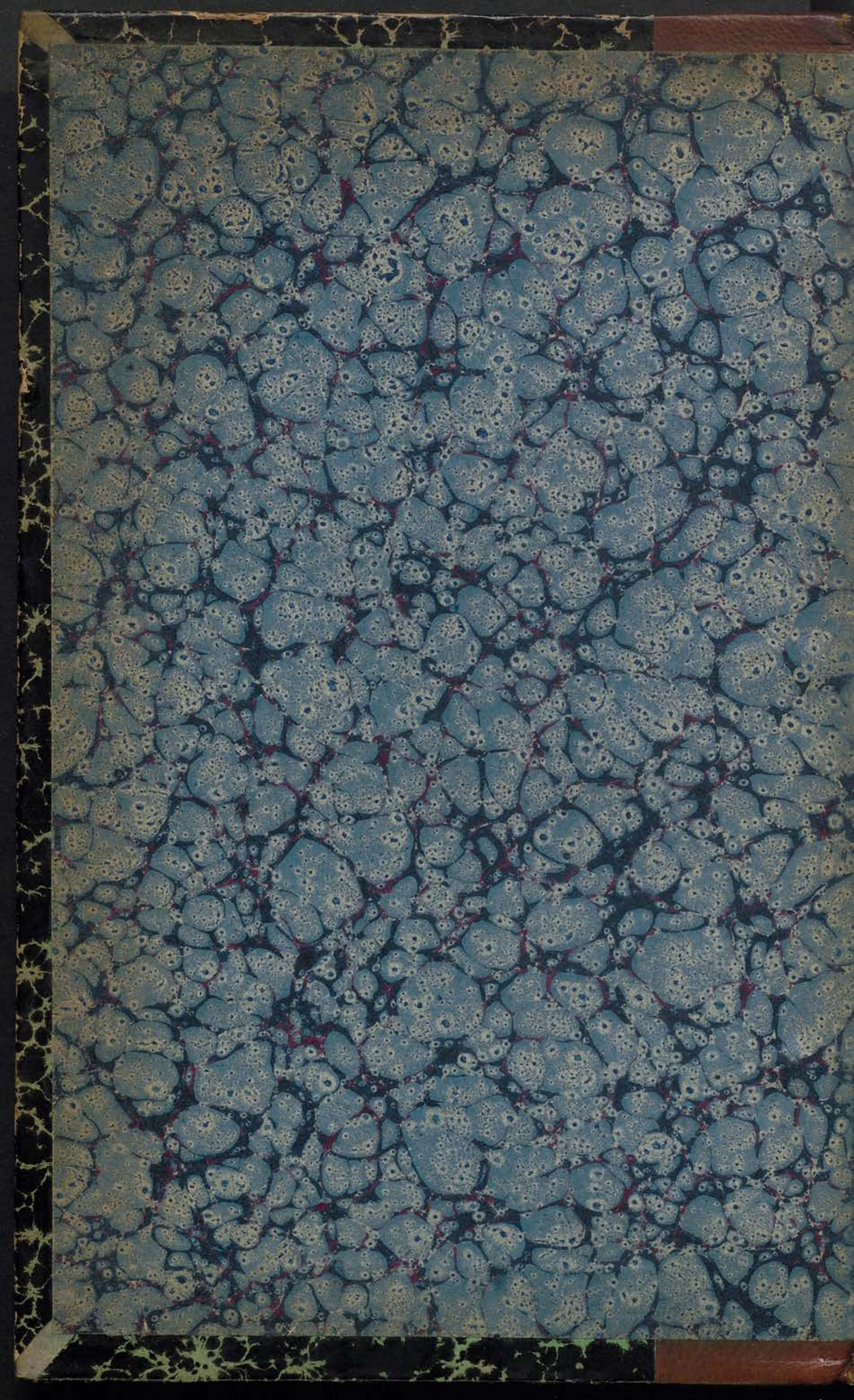
PIERRE LACAM

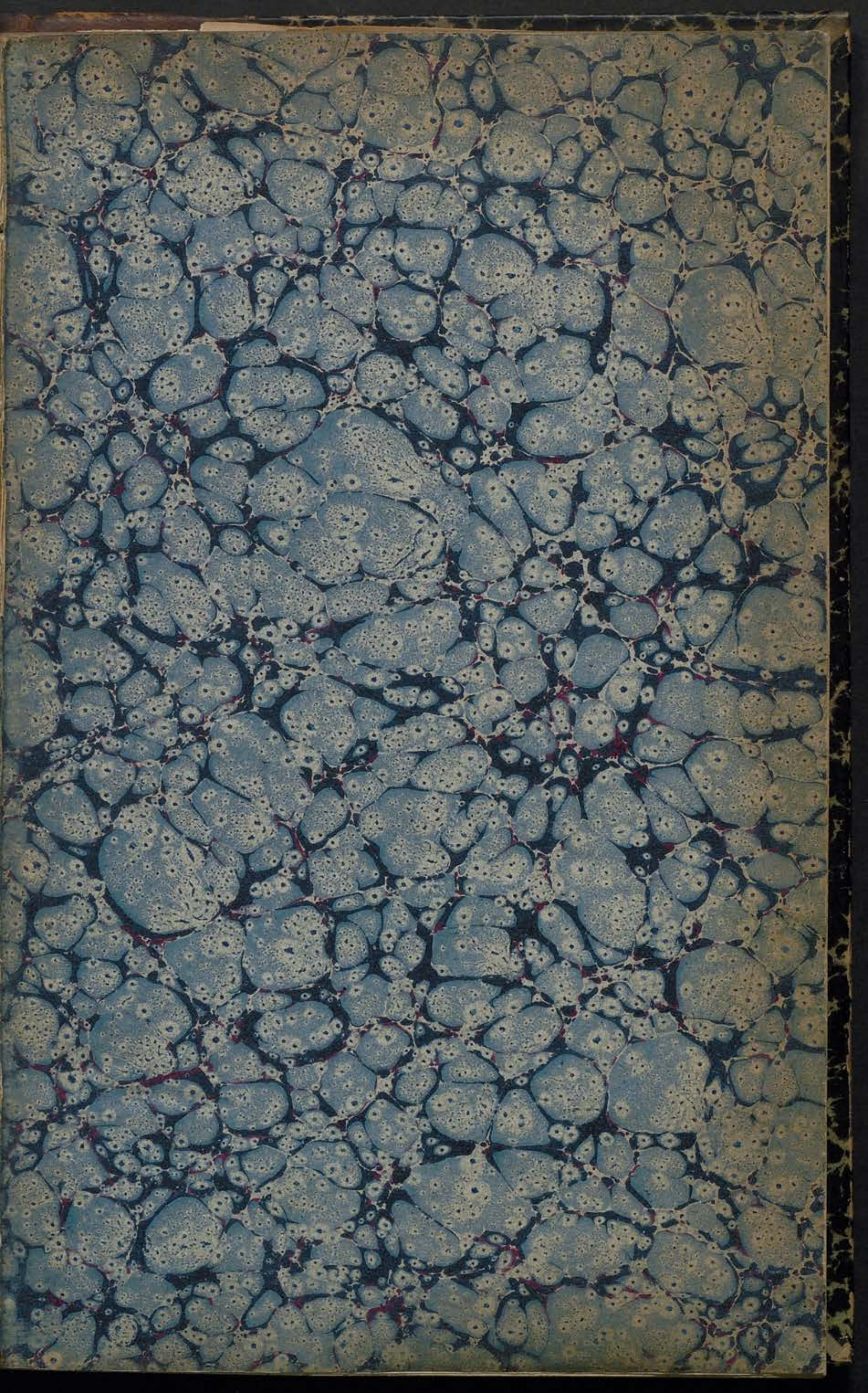
LE MÉMORIAL
DE LA PATISSERIE

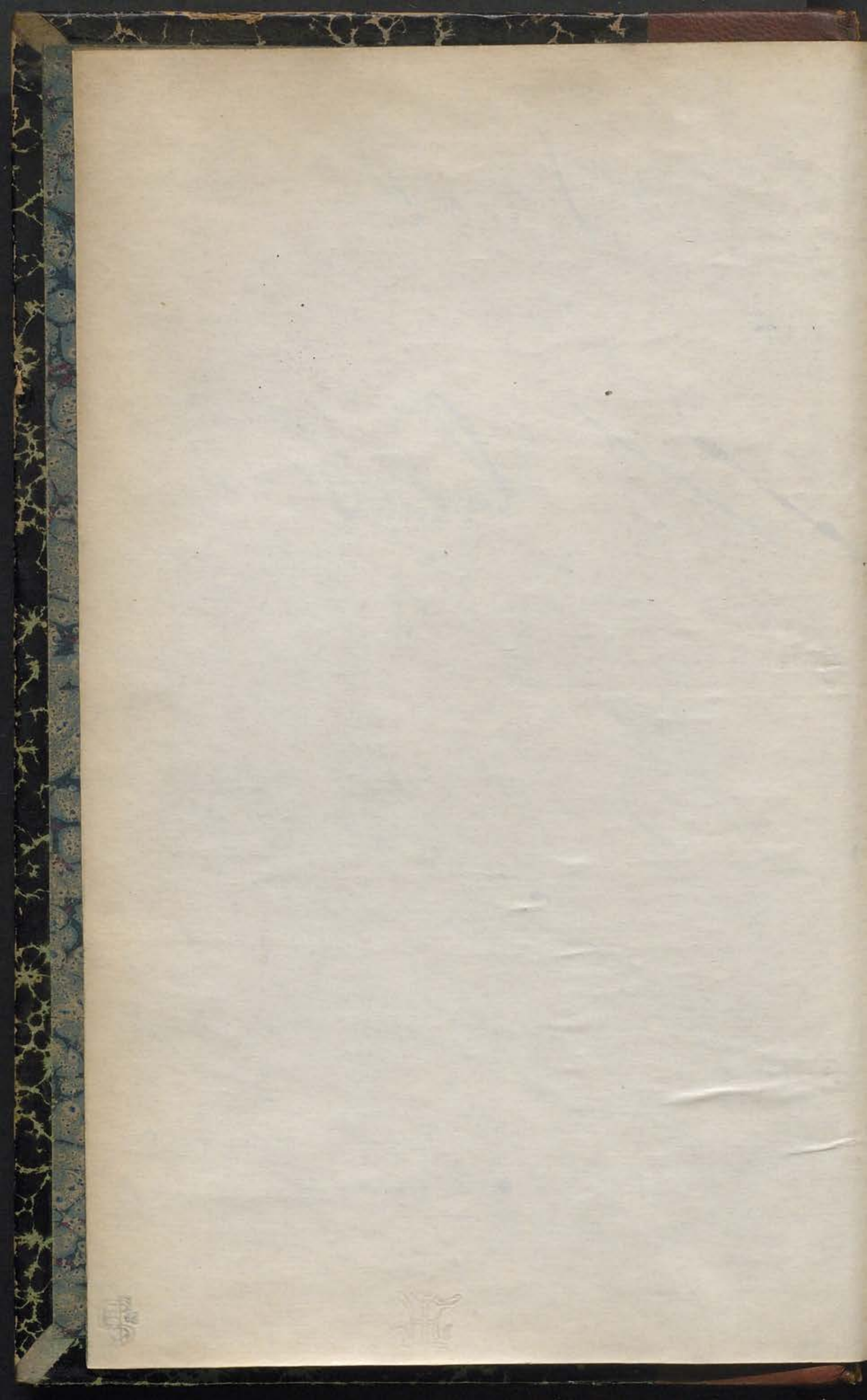
SG

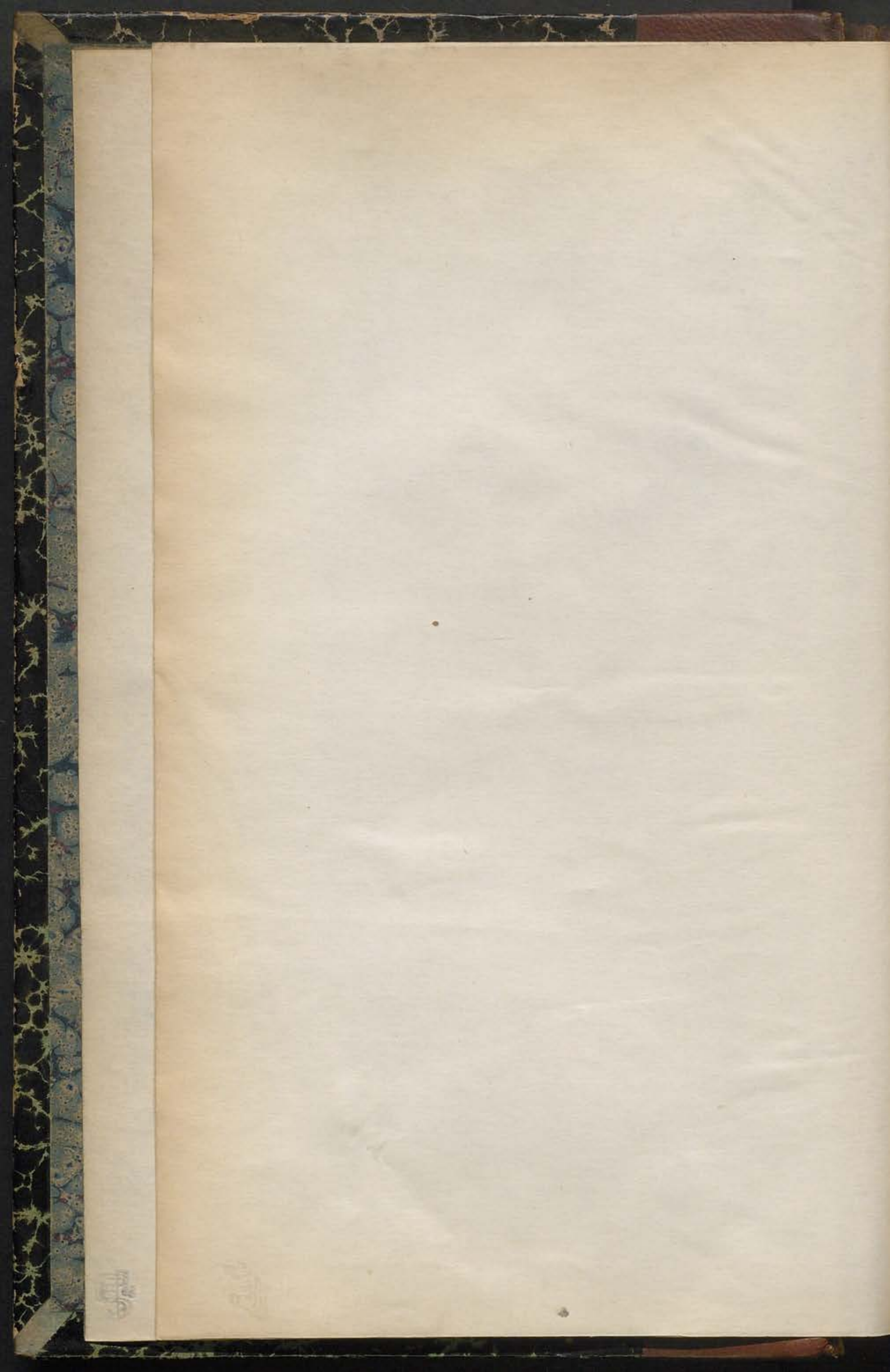












LE MÉMORIAL

HISTORIQUE ET GÉOGRAPHIQUE

DE LA PATISSERIE

Cet ouvrage étant ma propriété, tout exemplaire non revêtu de ma signature sera réputé contrefait.

Pierre Lacame

16-95. — Corbeil. Imprimerie Éd. Crété.

LE MÉMORIAL

HISTORIQUE ET GÉOGRAPHIQUE

DE LA PATISSERIE

CONTENANT

2,200 Recettes de Pâtisserie, Glaces & Liqueurs

ORNÉ DE GRAVURES DANS LE TEXTE

Par PIERRE LACAM

Auteur du *Pâtissier-Glacier*, publié en 1865

Ex-pâtissier-glacier

de Son Altesse Sérénissime Monseigneur CHARLES III, prince de Monaco

8 DIPLOMES D'HONNEUR 1891-92-93-94

Lauréat et membre de l'Académie de cuisine

Nommé 5 fois membre du Jury

Prix, 8 francs. Relié, 10 francs

AVEC ANECDOTES ET BIOGRAPHIES

Des grands Auteurs de la Gastronomie

Un portrait du marquis de Cussy
un d'Antonin Carême, un de Grimod de la Reynière,
celui de Jules Gouffé.
Et une lettre autographe d'Antonin Carême 1832.

3e ÉDITION. — 3e MILLE

EN VENTE

Chez l'auteur, 10, rue de Paris, Vincennes

—

1895



Marquis Louis DE CUSSY,
Gastronome français, auteur de l'*Art culinaire*
Baron de l'Empire et Préfet du Palais,
1763-1837.

BIOGRAPHIE DE L'AUTEUR

Pierre Lacam est né à Saint-Amand-de-Belvès, arrondissement de Sarlat (Dordogne), le 27 décembre 1836. Il commença son apprentissage de pâtissier le 20 mai 1850. En 1865, il publia son *Nouveau pâtissier-glacier* et a toujours continué à travailler pour la pâtisserie jusqu'à ce jour, ayant toujours eu de bons chefs et fait de bonnes maisons à Paris comme en province. Aussi est-ce avec plaisir qu'il offre son *Mémorial historique* aux membres de sa corporation et se met à leur disposition s'il peut les éclairer de son savoir.

Cher lecteur,

Lorsque je publiai mon *Pâtissier-glacier*, en 1865, j'étais jeune et imbu des grandes maisons. J'avais donné pour la plupart des pâtes et pesées de gâteaux des doses très fortes, sans penser aux petites maisons ; et comme il y a plus de celles-ci que des grandes, l'on m'en a fait plusieurs fois l'observation. De même, pour l'explication des recettes. C'était un peu court, de sorte que celui qui n'avait pas la pratique du métier se trouvait ennuyé et souvent obligé de laisser un gâteau sans oser le faire. Ce qui ne m'a pas empêché d'en vendre 6,000 volumes, et sans recorriger les éditions. Ce sont les deux seules observations amicales que j'ai reçues. Et il faut dire que les livres de pâtisserie qui ont paru en ce siècle sont assez rares. Ils sont au nombre de trois. Le grand Carême fit paraître le sien vers 1810. Le *Pâtissier royal parisien*, son ouvrage, fit fureur. Tous les pâtissiers voulaient l'avoir : mais le prix en arrêtait beaucoup. Carême étant mort avant son œuvre, achevée en 1833, ce fut Plumeret qui le continua comme cuisine. L'on en parla longtemps : mais quelle différence avec les recettes d'aujourd'hui ! Pas de farci, pas de pralin, pas de meringue italienne, pas de crème moka, pas de purée de marrons. La crème Quillet venait d'apparaître. La maison de la rue de Buci eut, et a gardé, le monopole de cette crème. C'est de cette crème que l'on tira la crème à moka, bien plus tard; mais je m'éloigne. En 1856 Louis Bailleux, établi sous le théâtre des Variétés, fit son

Pâtissier moderne. Très peu lettré, il confia son œuvre à quelques auteurs de vaudeville. Et l'on se trouvait en face de bévues nombreuses. Dans l'ensemble son livre était bon. L'époque était encore maigre. Et il eut sa vogue, c'était le moment de représenter les astres. Bailleux donna son croissant; Julien Favart, le soleil et la lune; Guerre, rue Castiglione, l'étoile ou la comète; le breton était en vogue chez l'inventeur Seugnot, confiseur, rue du Bac. Le trois-frère, le savarin, la pensée, le richelieu, à la Bourse. Le marcellin ou réal, rue Saint-Germain-l'Auxerrois. L'ambroisie et le saint-honoré chez Chiboust. Plus tard, l'ambroisie prenait le nom de pain de Gênes à Frascati. Et l'ouvrier qui possédait ces recettes se faisait tirer l'oreille pour les donner même à un ami. A partir de ce moment la pâtisserie fit des progrès incroyables. Chaque maison voulait avoir ses gâteaux à elle. Car il faut tout dire, il y avait de très fortes maisons, mais pas de recettes à calculs. C'étaient des gâteaux d'amandes, des frangipanes, biscuits et brioches, babas. Et cependant, les maisons étaient aussi considérables comme personnel qu'aujourd'hui. Rollet, passage de l'Opéra, occupait 25 à 30 employés; Julien, Frascati autant, Piché, Quillet, Lançon. La plus forte était Félix, passage des Panoramas et rue Vivienne, il y a eu jusqu'à 36 ouvriers ou apprentis. Aujourd'hui, la maison Bourbonneux, Charvin et Frascati dépassent ce nombre. Revenons au troisième auteur de livres. Jules Gouffé avait été établi faubourg Saint-Honoré. Il avait une des bonnes maisons de pâtisserie de Paris; ayant cédé son fonds, il avait fini par s'ennuyer à rien faire. C'est alors qu'il prit l'entreprise du Jockey-Club, et là il élabora son livre de cuisine et celui de pâtisserie : c'est un joli travail; mais il n'était plus de son temps quoique son ouvrage soit bien expliqué.

A cette époque j'allai voir un de mes amis qui était sous ses ordres, et j'eus occasion de lui parler. C'était une belle

tête de vieillard, et très doux. J'ai dit trois auteurs de livres. J'ai gardé les deux autres pour la fin parce qu'ils n'ont été que petits auteurs : Bourdon et moi; Bourdon, excellent ouvrier, fit un livre qui n'était pas traitable, quelques moules, et pas de recettes explicatives. Il n'eut pas de succès; pour faire un livre, il faut en avoir l'amour et la patience, il eût pu mieux faire. Tous ces auteurs sont morts. Il ne reste plus que moi. Aussi je reviens à la charge, car c'est un plaisir de donner de si bonnes recettes pour que notre métier marche toujours vers le progrès. Je ne sais, par exemple, si les inventions continueront beaucoup. Mais elles ont fait des prodiges depuis trente ans. Car, enfin, nous avons eu l'âge du décor au cornet, l'âge du décor aux fruits, l'âge des crèmes moka et autres, l'âge des crèmes meringues italiennes (elle tient toujours la tête), l'âge des crèmes pralin et l'âge des farcis marrons et noix : tous ces âges se sont passés dans un siècle, et l'avenir nous réserve autre chose, car nous avons de bons ouvriers dans la pâtisserie. Et les Fauvel, les Lançon, les Félix, les Cathalogne, etc., se trouvent remplacés aujourd'hui avantageusement, vu l'assortiment considérable qui n'existait pas à cette époque. Il y a quelques bons vétérans du métier que je pourrais nommer; mais je ne flatte pas ceux qui vivent. J'ai donné à mon livre le nom de *Mémorial historique*, parce que notre métier est un état où la mémoire prime tout; combien de jeunes gens ont quitté la pâtisserie, n'ayant pas ce qu'il faut pour faire un pâtissier; et *géographique*, parce que j'entretiendrai le lecteur tout le long de l'ouvrage des faits et inventions, même les villes et provinces où il y aura quelque chose à signaler concernant la partie, et j'expliquerai aussi clairement que possible la manière de travailler sans ennuyer le travailleur, tout en donnant la biographie de nos célébrités gastronomiques, y compris notre chef Carême.

Mes chers lecteurs,

Je n'ai qu'à vous remercier du bon accueil fait à mon livre. La première édition a été si vite épuisée que j'en suis tout émotionné. Aussi, c'est avec un nouveau plaisir que je vous adresse une seconde édition, que j'ai très peu augmentée, vu que le livre est assez volumineux. Mais je travaille à un second volume qui sera au moins aussi instructif que le premier, sous le rapport historique; car l'on nous a laissés trop longtemps dans l'ignorance de la création de nos mets. J'avertirai le lecteur par la voie des journaux et la poste, lorsque je serai prêt. Je joins à cette édition les portraits d'*Antonin Carême*, notre grand maître — de *Jules Gouffé*, son digne élève — et de *Grimod de la Reynière*, ce grand gourmand et appréciateur du bon.

Mes saluts et remerciements.

P. Lacam.



ANTONIN CARÊME.

1784-1833.

Carême brisa le vieux moule de la pâtisserie et chassa les fortes épices de la cuisine française. Il nous a laissé cinq ouvrages qui seront immortels (1). Gloire au grand maître!

P. LACAM.

(1) Carême perfectionna l'office, et endossa avec gloire l'habit de maître d'hôtel.

Gravure de l'*Art culinaire*, 12, rue de l'Abbaye.

Lire sa Biographie, page 419.

MON CHER LACAM,

Votre *Mémorial* est une perle.
L'histoire lui servira de chaton.

Moissac, 1892.

Urbain CAILLAU.

L'auteur du *Mémorial* avait eu l'occasion d'offrir un exemplaire de sa première édition à *M. Henri Second*. Cet éminent et charmant écrivain a bien voulu y répondre par l'envoi d'un de ses ouvrages poétiques, *Peines d'amour perdues*, accompagné de la délicate dédicace suivante :

A M. Pierre LACAM, auteur du *Mémorial de la pâtisserie*.

Maître, m'avez-vous dit; c'est plutôt vous qui l'êtes,
Car nous, pauvres rimeurs taquinant les neuf sœurs,
Aux dames, bien ou mal, nous disons des douceurs,
Tandis que vous, vous leur en faites.

Paris, décembre 1891.

Henri SECOND.



JULES GOUFFÉ

Jules GOUFFÉ (1807-1877)

Que de gourmandises et de friandises ce nom révèle! Qui n'a pas connu Gouffé, ce Carême du second Empire. Car il fit assez parler de sa pâtisserie, de 1840 à 1855. Établi au n° 3 au faubourg Saint-Honoré, aujourd'hui Maison Henri, « A la Pensée », il fit des innovations énormes et, en rien de temps, il avait une des bonnes maisons de Paris. En 1850 il occupait 28 ouvriers, ce qui était beau à cette époque, car le travail était pénible et il fallait en abattre. Il se retira des affaires en 1855, souffrant de douleurs insupportables et céda son fonds à un frère, à M. Trottier. Fatigué de ne rien faire, Alexandre Dumas et le baron Brisse avec lequel il était lié, lui proposèrent la place de chef de bouche du Jockey-Club qui venait d'ouvrir ses portes à grands battants, et d'installer la belle Isabelle comme fleuriste du Jockey-Club. C'était en 1867, l'argent roulait, l'Exposition était souriante, une folie que l'on trouvait bonne. Gouffé, toujours conseillé par ces deux gourmets que je viens de citer, commença son *Livre de Cuisine*, qui sera un des mieux prisés du siècle, surtout par sa facilité d'exécution et par son économie domestique; il pesait tous les ingrédients, ses épices, ses sels, etc. Enfin, il fit une création nouvelle. M. Canivet, l'ancien pâtissier de la rue Saint-Denis, maison Lannes, lui aida beaucoup comme aide, car, il faut le dire, Jules Gouffé ne sortait guère de son petit bureau, souffrant toujours des jambes, mais il avait l'œil bon et la direction facile. Son *Livre de Cuisine* eut beaucoup de succès, surtout que l'on savait qu'il avait été créé par un élève de Hubert Lebeau et d'Antonin Carême. Ce succès lui donna du courage, et il créa, en 1872, son *Livre de Pâtisserie* qui fut très goûté. Son succès fut comme une traînée de poudre. En même temps, il faisait marcher de front son *Livre des Conserves* (système Appert) et qui, aujourd'hui, est très recherché.

Tous ces trois ouvrages, illustrés par de magnifiques dessins et planches en couleurs, exécutés par Ronjat, jouissent d'une grande réputation parmi les praticiens. C'est à la maison Hachette, les célèbres éditeurs, que revient l'honneur d'avoir publié les œuvres de J. Gouffé et rendu ainsi un grand service à nos praticiens qui ne peuvent manquer de placer dans leur bi-

bliothèque les œuvres de J. Gouffé à côté de celles de Carême.

La valeur de ses ouvrages et ses talents de praticien avaient acquis à J. Gouffé, à la fin du second Empire, une grande réputation, non seulement parmi les cuisiniers, pâtissiers, mais parmi les gourmets et les écrivains gastronomes de l'époque; aussi, le voyons-nous lié d'amitié avec Alexandre Dumas, le baron Brisse, Charles Vincent (du Caveau), Charles Monselet. Ce dernier surtout, éprouvait pour les talents culinaires de J. Gouffé une admiration qu'il a exprimée si sincèrement et si brillamment dans une de ses célèbres lettres gourmandes; la voici ci-après en entier, car elle dépeint admirablement Gouffé :

A M. Gouffé, ancien officier de bouche du Jockey-Club de Paris.

MON CHER GOUFFÉ,

Que devenez-vous? Où êtes-vous? Quelques-uns prétendent que vous êtes retiré à la campagne, quelque part en province, pour y planter philosophiquement vos choux, selon la méthode de Rabelais.

C'est égal, j'aimais mieux le temps où vous les accommodiez.

Vous aviez surtout, mon cher Gouffé, une manière de comprendre le chou farci qui m'allait au cœur.

Autant qu'il m'en souvienne, telle était votre recette :

Enlevez les feuilles extérieures d'un chou de Milan. Faites-le blanchir un quart d'heure à l'eau bouillante, détachez tout le trognon avec un couteau. Écartez les feuilles sans les briser, et remplissez la cavité avec une farce composée de chair de porc, de marrons rôtis, de jaunes d'œufs durs, de fines herbes hachées, sel, poivre, épices. Couvrez l'ouverture avec une barde de lard, et ficelez le tout.

Posez le chou, l'ouverture en haut, dans une casserole, sur les bardes de lard ; mettez-en aussi par-dessus. Ajoutez carottes, oignons, dont un piqué de deux clous de girofle. Un bouquet garni, sel, poivre et muscade. Mouillez avec du bouillon, et faites cuir à petit feu. Lorsque le chou est bien cuit et la sauce réduite, dressez-le dans un plat et versez la sauce par-dessus. Si celle-ci est trop claire, faites réduire vivement en ajoutant un morceau de beurre manié de fécule.

C'est un mets plébéien, dira-t-on. D'accord, mais certains mets plébéiens priment bien des mets aristocratiques.

Vous souvient-il, mon cher Gouffé, de ce charmant dîner que nous fîmes, il y a deux ans environ, dans votre habitation des Ternes, rue Saint-Ferdinand?

Il y avait là entre autres convives, Charles Vincent, le chansonnier de belle humeur; Camille de Vos, l'aimable musicien; Charles Coligny, qui traversait la vie dans un rêve souriant, et M. Dessoliers, un homme spécialement connu de vous.

Vous nous présidiez, avec votre bonne et large figure, aux cheveux argentés, aux favoris en touffes, à l'œil malicieux, au menton doublement étagé; — et notre confiance en vous était sans bornes, et notre attente était pleine de délices.

Ce dîner fut, en effet, tout simplement adorable. Il n'y a pas d'autre mot pour le qualifier. Ni affectation de luxe, ni exagération d'abondance. Mais quelque chose de plus que l'abondance, c'est-à-dire le goût; quelque chose de mieux que le luxe, c'est-à-dire l'art.

D'abord, un consommé, cette chose si facile en apparence et si difficile en réalité; un consommé, qui produisit dans nos estomacs la sensation d'un justaucorps de velours. Ensuite deux assiettes de canapés de homard, mignonnes, appétissantes au possible. Puis, la barbue au vin blanc; mais quelle barbue et quel vin blanc! Quelle réduction savante! L'onctueux et le savoureux ne peuvent être poussés plus loin; c'était bien la crème maritime.

Les langues, tenues jusqu'alors en arrêt, commencèrent à se délier. Coligny décrocha de son dictionnaire poétique deux ou trois tropes louangeurs; Charles Vincent proposa de placer la barbue au rang des constellations. Camille de Vos, moins expansif, se laissait aller néanmoins à des exclamations de ravissement.

Un filet de bœuf, agrémenté de petites croquettes de pommes de terre, vint saigner sous nos couteaux et fondre sous nos dents.

La poularde à la Godard (farcie et truffée) se présenta, et provoqua soudain un respectueux silence. Les grandes admirations sont muettes.

Mais lorsque cette admirable bête ne fut plus qu'un amas informe et parfumé, où nos fourchettes fouillèrent et refouillèrent avec barbarie, à cette période suprême du repas, vous voulûtes bien, mon cher Gouffé, pressé par nos sollicitations, nous ra-

conter quelques-uns des épisodes de votre vie de grand praticien. Vous fîtes passer devant nos yeux l'imposante figure de Carême.

Altesse, saluez!

— C'est sous la direction de cet homme illustre, nous dites-vous, que j'ai fait mes débuts. Il avait remarqué à l'étalage de la boutique de mon père deux corbeilles de pastillage et une pièce montée en pâte d'amandes dont j'étais l'auteur. J'avais alors seize ans. Carême m'emmena avec lui. Je commençai ma première campagne lors du grand bal que la Ville de Paris donna en 1823 au duc d'Angoulême, à la suite de l'expédition d'Espagne. Dans cette mémorable soirée nous servîmes sept mille personnes.

— Hum! fit Coligny.

— Diable! fit Charles Vincent.

— La partie de Carême était le froid, continuâtes-vous ; il était composé de 100 grosses pièces, dont 18 sur socle, et de 300 entrées, dont 20 sur socle. Nous étions dix-sept ouvriers, et notre travail dura quatre jours. Cédant à une curiosité bien légitime, je trouvai le moyen d'aller voir le chaud, qui comprenait 200 grosses pièces et rôtis, 400 entrées et 200 entremets de légumes. Les entremets sucrés, au nombre de 600, étaient faits par Penelle.

Votre physionomie rayonnait, mon cher Gouffé, en évoquant ces splendeurs baltazariennes; votre voix était émue; votre regard était celui du croyant; tout en vous trahissait la foi et l'enthousiasme ; vous étiez la plus parfaite et la plus idéale incarnation de cet être supérieur qu'on appelle de ce nom insuffisant : *le Cuisinier!*

La suite de ce dîner?

Je ne me rappelle plus, ou je ne me la rappelle que d'une façon vague, et toutefois délicieuse. Un dîner est fini après le rôti. Il y eut sans doute une salade et une macédoine de légumes, le tout arrosé d'un vin unique, un grand vin de Bordeaux, tel qu'il est exclusivement prescrit aux « précieux goutteux ». Car vous l'étiez, mon cher Gouffé, vous l'êtes peut-être encore, je le crains.

Et moi aussi je le serai — et ce sera justice. A partir de cet instant, *souvenez-vous-en*, comme dit la chanson, tout ne fut plus que joie et lumière, propos plein d'effusion, toasts improvisés, chansons — chansons surtout! Vincent chanta son flamboyant

Jean-Blé-Mûr, que Camille de Vos accompagna sur un piano imaginaire.

Pendant ce temps, Charles Coligny, de plus en plus halluciné et bleuâtre, soupirait ce couplet d'une vieille chanson retrouvée :

Barbots du Lot, tanches de Meulan,
Goujons de Seine, artichauts de Laon,
Fèves de Senlis, pois de Longchamps,
Couteaux de Chartres et chapelets de Nogent,
Pour ma Tognette,
La bachelette
Que j'aime tant.

En quelque endroit que vous soyez, mon cher Gouffé, cette lettre ira vous trouver, j'en suis certain ; et si vous avez souci à ce souvenir d'un temps heureux, donnez de vos nouvelles à celui qui se dit votre ami dévoué et le plus humble de vos disciples.

CHARLES MONSELET.

En effet, Gouffé souffrant des douleurs de la goutte, et n'aspirant qu'au calme et au repos, avait sans doute voulu cacher le lieu de sa retraite. Par goût, il aimait à vivre retiré et tranquille ; modeste, il évitait de parler de sa personne ; aussi malgré toutes nos recherches, aucun de ses amis et élèves n'a encore pu nous renseigner sur les dates précises de sa naissance et de sa mort.

Il serait mort, dit-on, il y a quelques années, en se rendant en chemin de fer à La Charité-sur-Loire, à un âge assez avancé, car il est permis de supposer qu'il est né vers 1807, à Paris, où son père était établi pâtissier-traiteur, rue Neuve-Saint-Merri. C'est là que Carême, passant devant la boutique, y remarqua, dans les montres, quelques pièces montées que le fils Gouffé avait faites. Carême, amateur du beau, admirant ce beau pastillage, entra pour demander à voir l'auteur de ce joli coup de cornet. Le père Gouffé lui présenta son fils, à qui Carême fit les offres de le prendre avec lui à l'ambassade d'Autriche. C'est là que, pour la première fois, il fut fait usage de notre coiffure, *la toque et le béret* (1).

Carême, voyant entrer au moment du travail une petite fille de huit ans, de la famille, coiffée d'un petit béret, *jolie toque* (cette petite coiffure rendait ses traits charmants), Carême dit

(1) C'était en 1823, après la guerre d'Espagne, toutes les jolies dames portaient la toque.

avec vivacité : « Si nous changions notre vilain bonnet de coton qui nous fait ressembler à des malades, contre cette légère et mignonne casquette ? Je crois que la propreté et le goût y gagneraient. » Ces messieurs applaudirent, et le lendemain, Carême, Gouffé, Magonde et Boulay se coiffaient de cette toque qui donne un air crâne à nos cuisiniers et pâtissiers, et qui a cela de bon : elle est légère. Voyez si elle a voyagé depuis : elle a fait le tour du monde et n'a jamais sombré.

En 1872, M. de Latreille, auteur de la « Cuisine de Carême », et M. Ramey, homme de lettres, fondèrent un journal intitulé : *Le Gastronome*, et choisirent M. Jules Gouffé pour président d'honneur du Comité de Direction; mais l'existence du journal fut de courte durée.

Gouffé, aussi fin gourmet qu'habile praticien, ne cessait de protester contre l'usage du tabac et des apéritifs alcooliques qui détruisent cette finesse de perception des saveurs, sans laquelle il n'y a pas de gourmet possible. A ce sujet, son ami Charles Vincent, président du Caveau, lui adressa la spirituelle et poétique composition suivante :

A toi, Gouffé, cette chanson,
A toi, dont le savoir extrême
Élargit encore l'horizon
Découvert par Carême.
Gloire à vous, Carême et Gouffé,
Votre juste prépondérance,
Dans tous les pays a greffé
Le renom de la France.

REFRAIN

Je voudrais te faire oublier,
Cher Gouffé, ta tristesse.
Le cuisinier
Fin pâtissier,
Ne peut briller
Où l'on fume sans cesse !

On lit dans un vieux manuscrit
Que bien vivre c'est la sagesse,
Qu'il faut manger avec esprit,
Et boire avec tendresse.

Ce précepte d'un moine ancien,
Il nous faut le mettre en usage.
A quarante ans, tout bon chrétien
Doit devenir un sage.

REFRAIN

Je voudrais, etc...

Gouffé, veux-tu nous réunir,
Tu prépareras tes merveilles !
Et nous aurons pour les bénir
Le plus pur sang des treilles.
Exempts d'absinthe et de tabac,
Nous t'offrirons, en conscience,
Un palais fin, un estomac
Dignes de ta science !

AUTRE REFRAIN

Et ton art, nous l'apprécierons ;
Gouffé, plus de tristesse !
Nous goûterons,
Dégusterons,
Savourerons,
Avec délicatesse !

S'il n'est plus possible, Gouffé, de déguster et de savourer tes délicieuses merveilles, il nous reste tes ouvrages, dans lesquels les praticiens peuvent s'inspirer des préceptes de ton art illustré par des hommes tels que toi et Carême, dont tu fus le digne élève.

Paris, le 27 février.

Notre maître, Jules-Martin Gouffé, est né à Paris en 1807, fils de Pierre-Louis Gouffé et de Madeleine-Jeanne Gulbert son épouse, établis pâtissiers, rue Saint-Merri, et est mort à Neuilly le 28 février 1877, à l'âge de soixante-dix ans, avenue de Neuilly, 90. Il repose au cimetière de cette ville (1). Ce fut un ouvrier hors ligne ; à seize ans, il avait déjà quelques pièces montées à son avoir. Aussi Carême, l'ayant remarqué, aida à en faire ce que l'on peut appeler un modèle d'ouvrier et une célébrité qui a sa page d'or.

J'ai voulu donner un souvenir à ce grand praticien en donnant sa biographie et en cherchant moi-même le lieu de sa mort.

P. LACAM.

NOTA. — *Nous devons à la gracieuse obligeance de la Maison Hachette, éditeurs des œuvres de* Jules GOUFFÉ, *de publier son magnifique portrait.*

(1) J. Gouffé appartient à l'histoire et à l'art culinaire.

MES DIPLOMES

Un diplome d'honneur décerné par la Société des cuisiniers français, à Pierre Lacam, pour son *Mémorial historique* et sa pince-gaufreuse, le 26 février 1891.

Un second diplôme d'honneur décerné à Pierre Lacam, pour son *Mémorial historique*, par l'Académie de cuisine de Paris, le 11 décembre 1891.

Un troisième diplôme d'honneur décerné à Pierre Lacam, pour son *Mémorial historique*, par la Société amicale des cuisiniers de la Touraine, président Gagneux, le 15 février 1892.

BIOGRAPHIES

Nous lisons dans le *Grand Dictionnaire d'hygiène alimentaire et de cuisine pratique*, par Joseph Favre :

LACAM (Pierre). — Pâtissier français, né le 27 décembre 1836, à Saint-Amand-de-Belvés (Dordogne). Son frère, pâtissier de son état, le poussa dans cette voie où il fit de rapides progrès ; et, dès 1860, il commença la série de ses créations par de petits fours à la poche, aux amandes, au beurre fin, etc. ; il fit les premiers entremets à la meringue italienne et la liste serait longue de ceux qui furent créés après lui sur son système. En 1865, il publia *Le Pâtissier-Glacier*, livre de recettes qu'il avait recueillies pour son travail personnel et qui le fit connaître. Comme ouvrier il avait déjà acquis la réputation de pâtissier accompli et d'excellent collègue, toujours prêt à rendre service.

En 1889, Lacam remplaça avantageusement la pince par l'invention de la gaufreuse (Voir ce mot), indispensable à tout praticien au double point de vue de la promptitude et de la propreté. Enfin, en 1890, il publia son second ouvrage, refondu avec le premier, qu'il appela : *Mémorial de la Pâtisserie :* le succès qu'il eut parmi ses collègues nous dispense de tout éloge.

Lacam est le seul pâtissier contemporain qui, depuis Carême, a publié des ouvrages spéciaux sur la pâtisserie courante. Il eut des jaloux, comme tous ceux qui sont ennemis de la rou-

tine ; mais, en praticien intelligent, il sut se mettre au-dessus des haines, sans cesser un instant de travailler au progrès de son art.

Tiré du *Grand Dictionnaire de Cuisine pratique*, par Joseph Favre :

LAGUIPIÈRE. — Célèbre cuisinier français, élève de la maison de Condé ; né à la fin du XVIII[e] siècle et mort à Vilna en 1812, pendant la retraite de Moscou. Il fut l'un des maîtres les plus remarquables de la cuisine française de son époque ; ce qui lui valut beaucoup de jaloux.

Laguipière fut pendant quelque temps le chef des cuisines de Napoléon, et ensuite celui du prince Murat, avec lequel il partit pour Naples, lorsqu'il fut nommé roi. Il le suivit dans l'expédition de Russie, où son zèle et son dévouement furent remarquables ; mais, comme tant d'autres, il y trouva la mort. Il eut les bras et les jambes gelés ; on fut obligé de l'attacher sans mouvement derrière la voiture de son roi, qui prodiguait l'or pour le sauver, mais en vain ; arrivé à Vilna, il mourut.

Carême, qui travailla deux ans sous les ordres de Laguipière, sut apprécier cet homme, qu'il respectait comme le plus grand talent culinaire de son époque. Son estime pour lui devenait de l'admiration lorsqu'il considérait la haine jalouse qui l'entourait. Dans une verve touchante, qui honore le caractère de Carême, il l'a vengé de ses détracteurs. Cette invocation sublime dont j'extrais les lignes suivantes est publiée en tête de son ouvrage *Le Cuisinier Parisien* :

Lève-toi, ombre de Laguipière ! Entends la voix d'un élève, d'un ami et d'un admirateur ! Tes talents furent extraordinaires et te valurent la haine de ceux qui auraient dû admirer ta noble émulation pour le perfectionnement de notre état. Illustre et noble ami ! C'est à Paris que tu aurais dû mourir, au milieu de l'impression de respect que nous causaient le souvenir de tes grands services et tes cheveux blancs ! Tu aurais dû mourir là, au milieu des hommes de talent dont tu étais le maître !

Laguipière, agrée ce pieux hommage d'un disciple fidèle. J'associe ainsi mes travaux à ton nom. Je t'ai cité avec orgueil dans tous mes traités, et aujourd'hui je place sous le patronage de ton souvenir mon plus bel ouvrage (1).

(1) Carême ne se doutait guère que l'avenir lui préparait un plus grand nombre encore de détracteurs, de jaloux et de plagiaires. Quel contraste entre ce noble élan de cœur, et ces auteurs qui n'ont jamais eu un mot à

APPRÉCIATIONS SUR LA PREMIÈRE ÉDITION

DU

MÉMORIAL DE LA PATISSERIE

CHER ET VÉNÉRÉ LACAM,

Il y a huit jours, vous m'écriviez que vous alliez faire imprimer un deuxième mille de votre *Mémorial*. Que je vous félicite, et mes compliments à ceux qui ont su comprendre votre ouvrage, car c'est un vrai succès. Mille volumes dans deux ans! Voulez-vous une causerie-préface pour votre seconde édition? « Comment! me direz-vous, ma foi, je n'y songeais guère; mais puisque vous me la proposez, j'accepte de grand cœur, car, au moins, vous êtes de la partie et êtes à même de faire cela, et de comprendre la critique et le savoir de la *Pâtisserie*. » Sachez d'abord, courageux ami, que lorsque je fis votre connaissance physique, il y a trois mois, je vous connaissais de nom depuis plus de vingt ans, et avais déjà en possession votre nouveau *Pâtissier-glacier* paru en 1865, livre qui a fait le tour du monde, quoique petit, et par ce livre-là, je vis qu'il y avait de l'étoffe dans son auteur. Oui, vous m'aviez conquis tout à fait par votre manière d'exprimer avec un sentiment convaincu tout ce qui prêtait à la discussion pratique et théorique de la pâtisserie.

Il y a deux ans lorsque j'eus le *Mémorial historique*, je me dis : « Cet homme ne m'a pas trompé, il a fait son chemin, » car vous avez fait un chef-d'œuvre, notre état doit vous en être reconnaissant, et l'on peut vous donner place entre A. Carême et J. Gouffé, les deux seuls vrais qui aient écrit pour la pâtis-

son éloge. Que dirait-il, s'il revenait aujourd'hui, en voyant ces monceaux de livres de carton pastichés sur ses œuvres admirables; ces auteurs sans théorie personnelle, qui n'ont rien d'original et n'ont rien su créer de nouveau? Que dirait-il, de ces vulgaires plagiaires qui ont cru anéantir sa mémoire par le silence, lui qui avait le respect, l'admiration de tous les talents culinaires! Mais le temps qui est le grand justicier rendra à Carême la place qu'il doit occuper dans l'histoire, et je suis heureux d'être l'un de ceux qui auront le plus contribué à lui rendre justice. — J. F.

serie; il n'y a que ces deux et vous, cher maître, que je puis citer. La *Gnole*, comme disaient et disent encore ceux qui n'étaient et ne sont pas de la maison. Le *Gnouleux*, comme j'ai lu il y a deux ans dans l'*Art culinaire*. Ce ne sont pas nos maîtres, Alfred Suzanne, Gustave Garlin, ni ce brave Bourgoin qui voudraient vomir ce mot outrageant, car ils savent toutes les passes et misères qu'il faut endurer pour faire une célébrité que j'appellerai sans rougir, *archi-culinaire;* oui, mon cher Lacam, il en faut du mal pour faire un bon pâtissier, mais, lorsque l'édifice est construit, l'on peut braver les tempêtes, et tenir tête à ceux qui nous lancent les piètres quolibets. Combien qui ont sombré sur cette mer et qui ont été se réfugier dans un autre port! L'on en trouve, de ces pauvres gnoleurs dans tous les métiers, principalement en cuisine. — Arrivons à l'histoire de la pâtisserie. Elle fut créée en Cappadoce, Asie Mineure, selon Athénée. On l'attribue aussi à Théarion, Sicilien, qui vivait 457 ans avant Jésus-Christ. Après ce fut le tour d'Athènes et de Rome : l'on y aimait surtout les gâteaux légers et garnis de fruits, dans lesquels le miel et l'huile remplaçaient le sucre et le beurre, deux matières *longtemps inconnues*. L'on trouve à Rome, au IVe siècle, une corporation de pâtissiers, *Pastillariorum*. Les flans, les gâteaux soufflés et garnis de pommes sont d'origine gallo-romaine; les échaudés, les gâteaux feuilletés, les rissoles, étaient connus au XIIIe siècle ; les talmouses de Saint-Denis étaient déjà renommées du temps de Villon ; du XVe siècle au XVIe siècle, nous trouvons les fouaces de Normandie et du Poitou, les darioles d'Amiens, les gohières, qui ne sont autre que les quiches de Lorraine que l'on fait aujourd'hui au lait et même au fromage, les popelins, qui ont cessé vers 1840. Catherine de Médicis apporta la frangipane, les macarons et les gâteaux de Milan. De là, nous passons par-dessus Vatel pour arriver au fameux Avice, Laguipière, célébrités pâtissières, et finalement au grand Carême qui mit tout en mouvement: petits fours, meringues, pièces montées, etc., etc. Passons aux dénominations. Au XVe siècle, les *oublayers* criaient dans les rues de Lutèce, *aujourd'hui Paris : Chaux pastésia*, *chaux gastiaux*, *chaudes oublées renforcées* (oublies épaisses) *galètes chaudes*, *eschaudez*, *roinssolles*, *ça*, *denrée aux dés* (pâtisserie légère qui se jouait aux dés), *les flaons chaux* (les flans chauds).

Au XVIIIe siècle qui fut un siècle gourmand, Paris était plein de temples élevés à la gourmandise, tavernes, cabarets, pâtisseries appropriées à toutes les conditions, et recevant depuis l'artisan jusqu'au grand seigneur. Dans les cris de la rue une bonne moitié roulait sur ce thème fécond! *Echaudez, gâteaux, pastez chauds! A ma brioche, chalands, quatre pains pour un tournois!* Qui croirait que la pâtisserie a été l'objet d'une petite persécution de la part d'un austère et rigide magistrat en 1540, le chancelier de L'Hôpital, qui ne voulait pas que le peuple mange de la pâtisserie? Les rois avaient à cette époque à leur cour un officier appelé *Pâtissier-bouche*, qui faisait la pâtisserie pour leur table, et il y avait dans la cuisine-bouche quatre pâtissiers-bouche, servant par quartiers. J'abrège. Que de choses ne pourrait-on pas dire sur la pâtisserie et son art! Eh bien! le plus difficile, c'est le four : là on reconnaît l'artiste. Carême l'a dit souvent : « Un bon fournier, c'est un oiseau rare. » Et dire qu'il se trouve encore, de nos jours, des collègues culinaires pour reléguer la pâtisserie au second rang. Jules Gouffé, mon ancien maître, l'a fort bien dit dans son *Livre de Pâtisserie :* « Un bon pâtissier *devient aisément habile cuisinier*, tandis que l'on n'a jamais *vu un cuisinier devenir grand pâtissier*. De même un bon pâtissier *sera bien vite un bon* rôtisseur, et même saucier, malgré l'aphorisme de Brillat-Savarin. » Vous ne m'en voudrez pas, cher maître et ami, de citer Gouffé comme *maître sérieux et pratique en cuisine et pâtisserie* et de lui payer ce modeste hommage de reconnaissance, comme vous, Lacam, avez à si juste titre agi avec Bourgoin, envers l'illustre Carême.

Albert CHEVALLIER,
Officier de bouche de Son Altesse
le prince d'Arenberg,
à Bruxelles.

Septembre 1892.

OFFICE ÉTIENNE. — Payons un tribut à ce grand officier. Étienne fut, d'après Carême, le premier officier de l'Empire et de la Restauration et le plus élégant pour servir. Lisez son *Traité de l'office* en deux volumes.

LE VIANDIER. — de Guillaume Tirel dit Taillevent, est le premier livre de cuisine qui ait été publié. Guillaume Tirel était enfant de cuisine de la reine Jehanne d'Évreux, queux du roi Charles V, sergent d'armes, et maître des garnisons de

cuisine de Charles VI (1326-1395). Son manuscrit resta près d'un siècle sans être imprimé, l'imprimerie n'étant pas découverte. M. le baron Pichon et Georges Vicaire en ont fait imprimer trois cents exemplaires, sur beau papier, le 20 novembre 1891. Prix : 25 francs.

P. RECULET. — A publié le *Cuisinier Praticien*, en 1856. C'est l'ouvrage le mieux expliqué depuis Carême, c'est la méthode pour toutes les préparations de la cuisine et d'une bonne explication. L'ouvrage est épuisé, et n'a pas de prix. Je le possède ainsi que *le Viandier* de Taillevent. P. LACAM.

QUELQUES DÉDICACES

A Monsieur Pierre LACAM,

auteur du *Mémorial de la Pâtisserie*.

Offert par l'auteur à M. P. Lacam en échange de son beau et bon livre.

Echange de Normand !
Je donne un pois.
Je reçois une fève.
Cent manières d'accommoder les pommes de terre.

Alfred SUZANNE..

20 mars 1891.

Votre *Mémorial historique* est le seul ouvrage en pâtisserie que l'on puisse recommander, car il est vrai avec ses recettes justes, et agréable dans ses conseils.

Nicolas BOURGOIN.

Buffet de Troyes, 17 août 1892.

Mon cher LACAM, j'espère que votre ménagère acceptera l'hommage de ce modeste ouvrage.

Les 150 manières d'utiliser les restes.

Alfred SUZANNE.

Neuilly, 15 juillet 1892.

Je vous connaissais déjà par votre *Pâtissier-glacier*, qui nous a rendu de grands services. Pour moi, votre manière de s'expliquer est très facile à saisir, et je préfère votre *Mémorial* à n'importe quel ouvrage. Il est appelé à faire son chemin dans les maisons de premier ordre.

DURANTON jeune, confiseur.

Aix-en-Provence, 4 août 1891.

Mes éloges pour votre second ouvrage le *Mémorial de la Pâtisserie*. C'est assurément le livre le plus pratique et le plus instructif sur la matière.

J. Liénard.
Confiseur-glacier.
27, rue Esquermoise, Lille.

Je vous félicite pour le premier ouvrage que vous avez écrit, toutes vos recettes sont bonnes et faciles à exécuter. Je vous refélicite pour le *Mémorial historique*.

Victor Richard.
24, rue des Bains, Trouville.

Je viens de terminer la lecture de votre *Mémorial historique ;* permettez-moi de vous faire mes félicitations sincères, auxquelles je joins celles de M. Dietrich. Votre *Pâtissier-glacier* a guidé mes premiers pas; avec celui-là, je puis marcher ferme.

A. Charabot.
Rome, hôtel du Quirinal, mars 1891.

C'est en lisant votre circulaire annonçant un nouvel ouvrage, le *Mémorial historique*, que j'ai conseillé à trois de mes amis ce livre, connaissant déjà votre *Pâtissier-glacier;* je vous envoie 32 francs.

Emile Barbé,
Chef, Continental à Arcachon.
Septembre 1890.

J'ai reçu votre *Mémorial historique de la pâtisserie* et, je vous en fais mes compliments. Il n'y avait qu'un bon ouvrier, travailleur, infatigable comme vous, pour mener à bien une entreprise comme celle-là.

Fournier Jeanne. Maison Husson.
Reims.

— On lit dans le journal : *Table et Cuisine*, de New-York :
Le *Mémorial de la Pâtisserie*, de Pierre Lacam, est un ouvrage remarquable, illustré de dessins, et contient de nombreux renseignements, anecdotes et conseils sur la pâtisserie, les glaces, etc... Il a été soumis à la critique de M. Braquehais, président de la *Société Culinaire philanthropique*, de New-York, et chef des maisons Fracasti, de Paris, et de quelques éminents collègues, qui, après un examen sérieux, ont reconnu que c'était le meilleur ouvrage qui ait paru jusqu'à ce jour.

Mai 1881.

— On lit dans le journal *L'Art culinaire :*

« Le grand succès du *Mémorial de la Pâtisserie* est dû à son but extrêmement pratique et au multiple intérêt de ses nombreux renseignements professionnels. Nous publions à ce sujet la lettre suivante, qui nous est adressée par un de nos praticiens les plus distingués de Paris :

« J'ai lu et étudié le *Mémorial de la Pâtisserie*, j'ai essayé « plusieurs recettes qui m'étaient inconnues et que je ne croyais « pas bien pratiques, je les ai trouvées très justes et faciles; « aussi je conseille ce livre aux pâtissiers et cuisiniers. Avec un « tel guide, ils pourront répondre à tous les articles qu'on leur « demandera. Ce livre évitera bien des ennuis aux ouvriers.

« Émile MOROT,
« Chef de la maison JULIEN,
« rue de la Bourse, Paris. »

Septembre 1891.

DISCOURS

LU AU NOM DE M. HANNI

POUR

LA RÉCEPTION DE M. LACAM

A l'Académie de cuisine de Paris, dans la séance du 11 janvier 1892.

MESSIEURS ET CHERS COLLÈGUES,

Je vous prie de m'excuser si je ne puis être parmi vous aujourd'hui, car j'aurais voulu honorer de vive voix un des maîtres de la pâtisserie française.

Le diplôme que l'Académie de cuisine lui décerne en ce jour, est la consécration d'une longue vie d'études et de pratique.

Si l'Académie de cuisine a été longtemps critiquée, on s'habitue, petit à petit, à la respecter, quoi qu'en disent ses détracteurs. Si elle a prêté à rire à quelques sots, Victor Hugo, Monselet, les docteurs Monin et Piétra-Santa, notre regretté Husson, de Toul, membre de l'Académie des sciences, Sa Majesté Dom Pedro, les grandes assises de l'Exposition universelle, le Congrès d'hygiène n'en ont pas ri, au contraire, et l'ont encouragée. Hélas! combien de noms m'échappent. Ces

détracteurs ne sont que ceux qui n'ont pu y pénétrer faute de savoir ; ou d'autres qui ont été induits en erreur par des hommes qui ne visent que leur intérêt personnel et qui ont peur de voir échapper le petit nombre d'hommes d'élite qui leur restent dans les mains pour faire fructifier leurs affaires.

Tant qu'à notre éminent collègue Lacam, qui est ici, ce n'est pas un simple diplôme que j'aurais voulu voir lui décerner ; j'aurais voulu le voir inscrit d'office comme membre de l'Académie de cuisine, pour le voir siéger parmi nous, pour nous aider de ses lumières dans la voie que nous poursuivons, c'est-à-dire l'honneur de la Cuisine française au point de vue scientifique, et ce, pour utiliser sciemment les trois règnes de la nature.

Le livre de Lacam est, pour le pâtissier, un vrai trésor ; je l'ai lu d'un bout à l'autre. Je ne suis pas un vieillard ; j'ai débuté en pâtisserie au moment où cet art formait le déclin de la moitié de ce siècle pour, par des procédés nouveaux, reprendre un nouvel essor.

En relisant votre ouvrage, cher collègue, j'y revois tous les anciens patrons d'autrefois, dont les maisons ont disparu et les rues aussi; car, il faut le dire, Paris est transformé, depuis 1866, et ne reste plus que comme un nuage dans le cerveau de l'adolescent de l'époque à l'homme d'aujourd'hui.

J'y vois dans votre livre comme un Panthéon, où devraient être inscrits, en lettres d'or, les noms de ceux que vous avez cités dans votre ouvrage. J'en citerai quelques-uns au hasard : Bricard, Bourbonneux, Chiboust, Vincent, les Guerbois, Maire, Mas, Husson, Gondolo, Quillet, Julien, Frascati, Lenoir, et tant d'autres dont les noms m'échappent.

Enfin, cher maître, je suis heureux d'avoir été désigné pour vous recevoir, car vous êtes le fils de vos œuvres, et vous laisserez à la postérité un temple, où les générations futures puiseront une nouvelle force en l'honneur de leurs devanciers et de leur gloire personnelle.

Merci de vos labeurs passés et courage pour ceux de l'avenir. Au nom de l'Académie de cuisine et de l'Union universelle pour le progrès de l'art culinaire, je vous serre fraternellement la main.

L. Hanni,
Vice-président de l'Académie
de cuisine de Paris.

BIBLIOGRAPHIES

L'*Art culinaire*, fondé en 1883, siège, 12, rue de l'Abbaye, Paris, 24 numéros, 12 francs par an.

La *Salle à manger*, fondée en 1890, siège, 12, rue de l'Abbaye, Paris, 12 numéros, 12 francs par an.

Le *Journal des confiseurs-pâtissiers*, 2, rue de Valois, Paris, 1890, 12 numéros, 6 francs par an.

1891. La *Cuisine française et étrangère*, 2, rue de Valois, Paris, 12 numéros, 5 francs par an.

Le *Progrès des cuisiniers*, 35, rue Jean-Jacques-Rousseau, paraît le 1er et le 15 de chaque mois, 5 francs, Paris, 6 francs départements.

Le *Grand Dictionnaire d'hygiène alimentaire de cuisine, pâtisserie, confiserie, glaces*, etc. Par Joseph Favre, 4 forts volumes brochés, 60 francs.

NOTRE NOEL
UN BANQUET FÉERIQUE

Je salue le rêve de mon ami G. Garlin.
P. Lacam.

Un rêve, oui, qui commença presque comme un cauchemar et finit par une apothéose.

Je cherchais de quoi faire un repas cosmopolite que notre directeur, toujours à la poursuite d'idées originales, m'avait demandé pour le Noël-Gourmand.

Encore eût-il fallu que j'eusse professé dans tous les pays et connu le goût des Russes, des Turcs, des Arméniens, des Anglais, des Américains, des Italiens, des Belges, des Espagnols, des Allemands, etc., etc., pour réaliser parfaitement une telle conception.

Je me lassais de chercher, et de composer un menu qui n'avait ni queue, ni tête, car je trouvais que tout hurlait à la fois, se

répétait et lorsque j'entrais dans les détails de composition du travail, je riais de ma folie et je me disais : Ce n'est pas un, mais vingt ouvriers qu'il me faudrait là pour exécuter mon menu.

C'est alors que je me trouvai tout d'un coup transporté sur une scène immense ; tout ce que je pouvais imaginer se réalisait d'un coup et j'assistai à une fantastique revue gastronomique.

Fulbert Dumonteil présidait à la mise en scène, Ozanne, en poète consciencieux, mettait tout en vers, il s'essuyait le front souvent, j'en étais malade pour lui.

Fulbert qui n'est cependant pas cuisinier nous parlait de son « potage chinois » et tenait à ce qu'il primât sur la « crème de maïs ».

Genin arrivait avec sa « truite au bleu, » tout en nous faisant l'histoire des « filets de sole Lafayette ». Landry avec ses « côtelettes d'agneau à la Châtelaine », apparaissait aux côtés de Fiorillo debout sur un navire avec des « Célestines de homard à la Mogador ». Brière se fâche et veut que ses « gelinottes à la Moscovite » passent avant les « canetons à l'Algérienne » de Corblet, ils ne veulent rien entendre. J'ai beau leur dire que les entrées froides doivent être entremêlées d'entrées chaudes ! Bah ! voici Glass qui surgit d'Amérique avec un « back-duck » (fustigula Valisnéria) qui a cinquante-cinq centimètres de long et qu'il entend le donner comme premier rôt garni de merles de Corse, et Dessolliers qui désire voir ses « poulardes à la Hambourgeoise » primer sur le tout et de quel ton s'il vous plaît ?

Mais en voici bien d'une autre. Merkelbach, Victor Morin, Émile Bernard se montrent l'un avec une « timbale de nouilles à la Turque », l'autre avec une « galantine de volaille » sur socle et Victor avec un « tronçon de Saumon à la Parisienne » également sur socle ; quel triomphe !

Je les vois encore dans mon rêve ; c'était splendide. Des roses, des œillets, des fleurs inconnues ornaient ces chars, ces gondoles !

Tout à coup une autre porte s'ouvre et voici Urbain Dubois portant un superbe « pouding-marie » et Ozanne une « timbale inédite » qu'il chantait en alexandrins sonores, et moi je les suivais avec une gelée au kirsch ornée de pistaches et d'amandes en rochers, garnie de fraises-ananas ; l'or nageait entre tous ces décors.

Une troisième porte, et voici Charvin avec deux éléphants

blancs des Indes, Vincent avec sa corne d'abondance, Bardonneau nous montre l'apothéose de la Pâtisserie, vrai chef-d'œuvre de sculpture.

Un charivari nous remet tout en scène et l'on voit accourir Canoville avec ses hors-d'œuvre; Lamaestre, ses buissons d'écrevisses et de homards; Capdeville, sa canepetière; Coutant ses jolies petites coupes en glace royale et Bizot ses mousses. Il n'est jusqu'à mon ami Hélie qui veut à toute force nous faire goûter tous les potages anglais; les zakouskis me remettent sur la voie : c'est à l'Opéra probablement que je me trouvais et cependant voici l'Union amicale des cuisiniers de Tours qui paraît avec ses socles en beurre; oh! je m'y perds! grâce, grâce! voilà trois nuits que le charbon des fourneaux et la vapeur du champagne m'empêchent de dormir, et je n'ai pu constituer mon menu, bien que je sente que si tout cela était classé, réuni... mais non, je rêve encore, car Grosstephan me parle de son menu javanais, Poulain nous montre une gelée à la Rothschild; et notre ami Escoffier revient de Monte-Carlo avec une superbe pièce montée chargée de ces fleurs et de ces fruits dont lui seul a le secret.

Suzanne arrose un plum-pudding anglais monstre, les bouteilles de rhum disparaissent comme par enchantement; voici le biographe Lacam qui nous montre une carte de France gastronomique sur laquelle rien n'est oublié. Que de richesses culinaires notre beau pays renferme! mais que vois-je? le buste de Carême? le marbre de Vatel! Lulli accordant son violon! Oh! oui c'est vrai, nous les revendiquons tous; c'est la gloire de notre art et les jeunes d'aujourd'hui seront bientôt à la hauteur de leurs aînés, car cette innombrable armée que j'aperçois là-bas, tout là-bas, au fond des glaces qui les réfléchissent, tous ces croquenbouches, ce Sicilien de Bonnaire, ce chef-d'œuvre de Pellé que tout le monde admire orné de cette Grecque, c'est le premier rendez-vous!

Soudain changement à vue! nous voilà tous dans une salle à manger gigantesque, oui, tous amis et rédacteurs de l'*Art culinaire*.

Au centre Chatillon-Plessis, notre rédacteur en chef, notre ami à tous, qui a su nous grouper et faire sortir du néant tant d'initiatives qui nous honorent et honorent notre corporation. Il a en face de lui cet autre ami dévoué et précieux, notre prési-

dent Louis Bérenger, à l'énergique bonté, lequel fredonne l'hymne russe... Voici Charles Driessens, Charton, Privé, Néraud, Lhuillery, Cabuzet, Charabot, Faure, Gilbert, Colon, Caillat, Neyret, etc., puis une délégation de New-York présentée par Ranhofer, une autre de Rome, présentée par Mennet et Dietrich, une autre de Londres, conduite par Devien et Lecomte, puis d'autres encore, d'autres toujours, de Vienne, de Berlin, de Moscou, de Turquie, du Caire, de Loanda, du Brésil, de Hollande, de Belgique, de Suisse, de toute la France, de partout, enfin, partout où luttent et brillent nos vaillants artistes français, partout où l'*Art culinaire* porte chaque double semaine un mot d'affection et d'encouragement professionnel, avec l'espoir de bien faire et de bien penser, et l'image de la Patrie au cœur.

Ils sont là, presque une foule, un petit peuple au moins, une grande famille en tout cas, et derrière eux encore je crois deviner d'autres visages, de jeunes regards qui luisent, la génération qui vient, qui nous suit et que nos efforts rendront peut-être meilleure que nous-mêmes.

Bravo! bravo! vous tous qui dressez les tables autour du monde! Bravo! nous voilà réunis un instant et nos verres vont se choquer dans un même toast d'ardente sympathie et de fraternité.

. . . .

Ah! je sais bien que tout cela n'était qu'un rêve, puisque j'ai dû me réveiller pour l'écrire, mais cet instant fut doux, et pour mon Noël-Gourmand de cette année, ma foi, je ne suis pas fâché d'avoir rêvé...

Gustave Garlin.

1891.

RECETTES

Bombe Lacam (1). — Poires (dites Martin sec), cuites dans du vin blanc allongé par moitié d'eau et sucré légèrement, une gousse vanille. Passer le tout au tamis et ensuite à l'étamine;

(1) Créée en l'honneur du modeste et vaillant chercheur, qui par ses notes techniques et historiques stimule la jeunesse pour l'art de la pâtisserie.

ajouter à cette purée un sirop cuit ou filé, vanillé et détendre à point avec de la crème double sans être fouettée; un ou deux verres de champagne selon la quantité (G. H. Mumm, cordon rouge de préférence). Chemiser avec cette glace un moule à bombe et ajouter dans l'intérieur un zambaglione au xérès et sangler.

(Détendre à point, c'est-à-dire au goût, que la pratique des glaces seule peut donner. Cette glace, étant trop grasse, ne marque pas au pèse-sirop.)

Antoine CHARABOT.

Rome, mai 1891.

Pudding d'hiver (**à la neige**). — Je dédie cette recette originale à mon vénérale ami Pierre Lacam pour le féliciter de sa deuxième édition, et lui souhaite de longues années à vivre pour notre art.

Louis BOLLE,
Chef de cuisine,
Hôtel de Nassau, Wiesbaden.

1892.

Proportion pour un grand moule, quatre blancs pour une livre, une livre de meringue italienne, sucre cuit au boulé, la tenir à un degré au-dessus de zéro. Vanille, un bâton, cinq quarts (autrement dit, vingt onces) de neige bien légère et très propre, un quart de biscuits à la cuillère trempés au kirsch. Quinze marrons en purée, mais légère, et sortant du tamis encore à l'état de vermicelle. Un petit verre de marasquin. Que le tout soit d'une température analogue à la neige, d'au moins un degré au-dessus de zéro. Mélangez la meringue, la neige, la purée de marrons et le marasquin, emplissez votre moule sanglé, cloutez-en l'intérieur (de la crème), avec les biscuits au kirsch. Après trois quarts d'heure, démoulez sur plat d'argent, et masquez d'une anglaise bien vanillée (1).

Zambaglione Marsala à l'italienne (2). — Délayez 15 jaunes d'œufs avec quelques gouttes d'eau, ajoutez-y une demi-livre de sucre et une demi-bouteille de marsala. Battre sur feu doux avec un fouet jusqu'à cuisson de l'appareil sans toute-

(1) Il y a des hivers très froids qui ne permettraient pas de confectionner ce plat, la neige se trouvant trop gelée.

(2) Le Zambaglione est une création très ancienne de l'École napolitaine, comme du reste l'étymologie du nom l'indique, car *Zambaglione* vient du

fois laisser bouillir. Servir chaud dans des coupes en cristal, ou coquilles en porcelaine.

A. Charabot.

Rome, 1891.

GNOCCHI. — L'étymologie du mot Gnocchi, vient du dialecte piémontais, *Gnoccho*, qui signifie petit morceau, petite bouchée. Ainsi, Gnoquis, *Nioki*, ne sont pas du dialecte italien, quoique la préparation vienne d'Italie.

Charles Dietrich.

Rome, 1891.

mot *Zampa*, en italien, *Zampillare*, qui, en dialecte napolitain, veut dire : mousser, rejaillir. Voilà le vrai nom et son orthographe. M. Charabot a bien voulu me l'envoyer de Rome. Car toujours entendre : Sambayon, Sabaillon, Zambaillon, Zabaillon-Zambaïonne, Zabaïon, l'on ne sait auquel s'arrêter.



GRIMOD DE LA REYNIÈRE.
1758-1838.

Grimod publia en 1808 l'*Almanach des Gourmands* qui eut sa vogue, et *Le Manuel des Amphitryons.*

Il écrivit, mangea et digéra. Ce fut le plus grand mangeur du siècle.

P. LACAM.

Gravure de l'*Art culinaire*, 12, rue de l'Abbaye.

RECETTES DE PATISSERIE

Le Désaugiers. — *Entremets.*

Prenez un fond en biscuit de Savoie, cuit dans un moule à brioche mousseline. Collez-le à l'abricot sur un fond pâte sucrée. Puis, fendez-le en quatre parties que vous fourrez avec une bonne crème au beurre à la pistache, parfumée au kirsch et à l'anisette; masquez le tour avec la même crème et semez autour des pistaches hachées très fin. Abricotez le dessus, glacez-le à l'anisette, puis, écrivez dessus au cornet à la crème pistache *Désaugiers*. Faites une guirlande même crème autour, à la douille fine. J'ai baptisé ce gâteau du nom de Désaugiers pour répondre au vœu de mon honorable confrère Pierre Lacam, dont j'apprécie fort le talent.

P. SANSVOISIN.

Nemours (Seine-et-Marne).

Nos bonnes épices.

Combien de praticiens (et les trois quarts), qui pour ne pas faire sécher et puis moudre les ingrédients qui composent les épices, les achètent par-ci, par-là, à l'un et à l'autre, et le plus souvent vous n'avez rien de bon.

Voici un procédé qui est très facile, et qui ne donne aucune peine. Dans toutes les villes petites ou grandes, il y a des droguistes. Vous portez vos doses écrites par onces, grammes ou quarts chez votre droguiste et lui recommandez de vous pulvériser chaque parfum à part, qu'il vous met dans un sac, et vous faites le mélange chez vous, que vous tenez bien bouché. Le droguiste a toutes ces matières chez lui. Il n'a qu'à les broyer, soit au moulin, soit au mortier. Qu'est-ce qui fait ces grandes renommées de pâtés de *foie gras*, ou de pâtés d'*alouettes*? Ce sont les épices que chaque maison conserve comme son or. Un pâté est-il mal garni, mal cuit, ou n'importe? les épices sont là qui réparent la faute. Aussi, je crois de mon devoir de vous dire : Faites vos épices, ça sent si bon lorsque vous débouchez un flacon que vous avez préparé vous-même. A la page 70 de mon volume vous trouvez les épices à pâté d'alouettes. A la page 71,

vous trouvez celles pour nos pâtés. Je vais vous décrire celle à *pâté de foie gras*, une des meilleures qui existent. Elle fut laissée par *Close*, célèbre pâtissier normand, établi à Strasbourg, rue de la Mésange. Ce Close fut chef chez le maréchal de Contades de 1762 à 1788, et s'établit lorsque le maréchal vint à quitter le service. Les pâtés de foie gras étaient très peu connus avant Close; on les connaissait du temps des Grecs et des Romains, mais les Gaulois n'avaient jamais porté beaucoup de goût à cette préparation, et depuis 1788 les pâtés de tous genres ont pris une grande extension; les villes spéciales qui les fabriquent seraient trop longues à nommer.

P. LACAM.

Épices à pâté de foie gras.

30 grammes piment d'Espagne.
30 grammes de basilic.
60 grammes de laurier-sauce.
30 grammes de coriandre.
30 grammes de gingembre.
60 grammes de thym.
30 grammes fleur de muscade.
8 grammes de poivre.
8 grammes clous de girofle.
8 grammes de raifort râpé (1).

Lorsque le tout est en poudre bien mêler. L'on met 15 grammes d'épices par livre de sel bien sec et passé au tamis.

Farce à pâté de foie gras.

500 grammes de filet de porc frais, haché très fin.
625 grammes de lard frais, haché très fin.
300 grammes de jambon, haché fin.
5 belles échalotes hachées fin, et une poignée de persil haché.

Vous mettez 100 grammes de beurre dans un plat à sauter et passez le tout sur le feu avec un verre de rhum, environ dix

(1) Le raifort n'est pas indispensable; mais il fait bien, il y en a toute l'année à Paris.

minutes, assaisonnez, passez au tamis et y ajoutez deux poignées d'épluchures de truffes hachées. Après avoir fait dégorger pendant deux ou trois heures à l'eau fraîche un beau foie gras bien ferme, lui enlever les fibres et peau, parer la place de l'amer, assaisonnez votre foie et l'arrosez d'un verre de madère. Ayez 250 grammes de truffes fraîches que vous aurez pelées, coupez vos truffes en morceaux de la grosseur d'une noix, piquez de place en place votre foie avec des lames de truffes et laissez ainsi mariner quelques heures. Puis, garnissez votre pâté d'une couche de farce d'un centimètre d'épaisseur; mettez dessus la moitié de votre foie gras, puis, une autre couche de farce, l'autre moitié de foie, recouvrez d'une bonne couche de farce, et couvrez votre pâté. Cuisez-le. Cinq minutes après l'avoir sorti du four, introduisez un verre rhum et madère mélangés; et une demi-heure après, le remplir d'une couche de beurre fin fondu avec moitié graisse d'oie. Ne pas négliger les truffes dans l'intérieur.

P. LACAM.

Extrait du *Journal des confiseurs, pâtissiers, chocolatiers* :

Nous apprenons que l'on réimprime une nouvelle édition du *Mémorial historique et géographique de la pâtisserie*, de M. Pierre Lacam. La rapidité avec laquelle la première édition de cet ouvrage a été écoulée, est la meilleure preuve de sa juste valeur. Cet ouvrage, si précieux pour le praticien, par la netteté, la précision, dans la définition des recettes si nombreuses, est une garantie que l'on peut s'y guider sans hésitation pour n'importe quel genre de pâtisserie et de glaces. Cette nouvelle édition augmentée de nouvelles recettes ne peut manquer d'obtenir le même succès que la première. De pareils ouvrages font honneur à notre chère corporation, et il est de notre devoir de rendre hommage à son auteur et à aider à le faire connaître.

BARTHÉLEMY.

Le Ceylan.

Entremets inédit, dédié à mon ami et confrère P. LACAM *pour son deuxième mille.*

Mettez dans une casserole 200 grammes de beurre fin, placez-la sur le feu, et dès que le beurre est fondu, versez-y dedans 150 grammes de blanc de coco, que vous aurez râpé à l'avance,

et 50 grammes de noisettes hachées fin, remuez légèrement à la spatule, afin que coco et noisettes rissolent, sortez du feu, et versez dans une autre casserole, où il y aura déjà un demi-litre de lait bouillant et 150 grammes de sucre en pain, une pincée de cannelle et une de gingembre, le tout en poudre, remettez sur le feu, et sitôt que cet appareil bout, vous y versez 200 grammes de farine en bien remuant et y mélangez hors du feu, quatre œufs l'un après l'autre, vous couchez cette pâte dans des cercles à flan foncés en pâte sucrée, cuire à four un peu chaud. Sitôt cuit, abricotez le dessus, et y semez des noisettes grillées et hachées fin avec autant de pistaches. Cet entremets est excellent et tient de la frangipane indienne.

BARTHÉLEMY.

MÉMORIAL
HISTORIQUE ET GÉOGRAPHIQUE
DE LA PATISSERIE

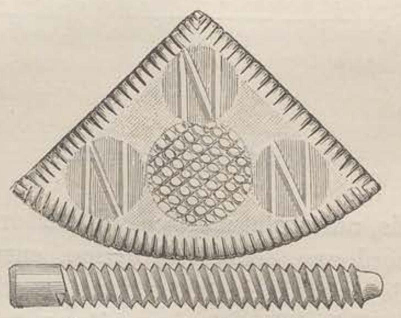
Aux jeunes gens.

Mes amis, notre état n'est pas un état ordinaire. Il faut avoir d'abord une bonne instruction, ensuite être d'une propreté de tous les instants. Sans propreté il n'y a pas de pâtissier. Il faut donc toujours être aux petits soins et ne pas avoir peur de se laver les mains chaque fois que le besoin le réclame. Avoir toujours les ongles courts et les cheveux aussi. Ne pas fumer en travaillant, et même pas du tout serait bien préférable. Il n'y a rien de si désagréable que de sentir cette odeur, et puis il peut tomber quelques grains sur la marchandise. Avoir une économie sans borne pour vos patrons; si vous n'êtes pas économes étant jeunes, vous serez gâcheurs chez vous, et une maison qui n'a pas d'économie est bien vite usée, surtout aujourd'hui que tout est si cher. Et un patron y regarde lorsqu'il a quelqu'un d'économe. C'est que ça va vite, nos marchandises, au prix où elles sont, et puis ça ne rapporte rien que de perdre le bien des autres ou le sien. Combien de fois ai-je vu des ouvriers mettre à l'eau casseroles et terrines sans les corner! C'est cependant vite fait, et l'on n'a pas peur que le patron le voie. Étant jeune ouvrier, j'ai vu un chef qui n'était pas assez fort pour le poste qu'il occupait; le patron devait le remercier, il le vit qui ramassait un brin

de farine avec la pointe d'un couteau, il ne lui dit rien et l'augmenta à la fin du mois ; ce patron s'appelait Picotin, à Lyon. L'économie plaît toujours, et en suivant mes conseils vous marcherez dans le bon chemin.

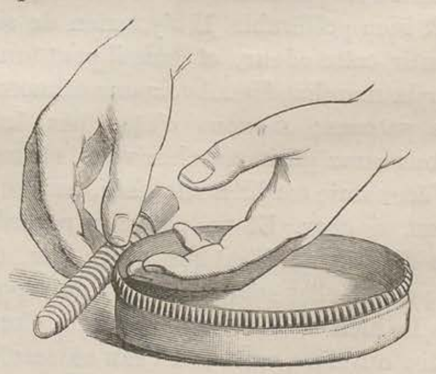
La pince Lacam.

Il y a deux mois, j'ai mis en évidence une pince qui est un objet bien propre et bien commode, pinçant très vite et



Pince Lacam, gâteau sable.

ayant ça de bon qu'elle ne sent pas mauvais comme celle en cuivre et peut se laver sans inconvénient. Ainsi elle



Pince Lacam, tarte aux fruits.

pince le gâteau sablé en quatre coups, et les crêtes de flan et de pâté ; elle fait huit et dix pinces à la fois, et un pâté

dressé à la main se pince très bien, mais avant de le garnir, en tenant la main tout du long en dedans du pâté, et c'est vite fait. On la trouve dans les bureaux de placement et marchands de vestes, au prix de 50 centimes. Le modèle est déposé aux prud'hommes. Elle est en bois de cormier; ce bois est très dur et inusable. J'ai déjà dépassé cinq cents comme vente.

Siège de Paris.

Que je raconte comment, grâce à mes recherches, je dus travailler pendant tout le siège, n'ayant que de la farine et du sucre, plus de beurre depuis longtemps et les œufs à 1 franc la pièce : 300 pour 300 francs. J'étais dans une maison à la Madeleine, je tenais à y rester, et les patrons tenaient à garder leur personnel, vu que la vente allait toujours bien; l'on n'en faisait jamais assez. L'on commença d'abord par user tous les saindoux et le lard de chez les charcutiers, et ils le vendaient jusqu'à 6 francs le kilog. Une fois que cela fut épuisé, il y eut de la graisse de cheval, cela ne dura pas longtemps. Les marchands de beurre allèrent chez tous les parfumeurs ramasser les vieilles pommades en pot et en bâton; il y en avait qui sentaient le rance, l'on parfumait les pâtes au citron, et ça filait. Mais c'est pour imiter les blancs d'œufs : j'avais commencé par faire bouillir 20 centimes de racine de guimauve dans deux litres d'eau, et le lendemain je fis des madeleines. Je commençai par fouetter 500 grammes de sucre avec deux œufs, j'ajoutai en fouettant un demi-litre d'eau de guimauve, ça avait le collant du blanc d'œuf; ça montait bien. Et une fois battu, je mettais ma farine et 250 grammes de pommade fondue et de la vanille, mais l'on se plaignait du goût; je changeai la méthode. Le même soir je fis tremper 500 gr. de graine de lin dans 2 litres d'eau et je recommençai l'opération. J'ai fait des pains de Gênes avec, et ils se démoulaient très bien; l'on vendait les madeleines 50 centimes pièce, et le lin ne donnait aucun goût. Cela dura deux mois, puis vint l'armistice. Ainsi la maison Guillout avait

fourni les œufs aux hospices et aux pâtissiers pendant deux mois. Il y en avait trente millions de conservés à la chaux. D'autres maisons firent de jolies recettes avec des pâtés de chevaux. On assommait les chevaux où l'on pouvait, jusque dans les laboratoires. Pour les Rois, une cliente voulut qu'on lui fît une galette, si petite qu'elle fût. Il y avait encore un peu de beurre salé, on lui en fit une qui pesa 500 grammes; elle la paya 10 francs. Voilà, mes amis, un aperçu de ce que l'on peut faire lorsque l'on se trouve dans ces passages-là. Ce que l'on fit de plum-pudding est incroyable. Tous les jours l'on délayait à l'eau chaude trois à quatre pains de 4 livres, sucre, raisin et rhum. Un moule à baba plein de cet appareil se vendait 40 centimes, et le pain avec quoi on le faisait ne contenait guère que de l'avoine moulue grossièrement. Des gâteaux de riz sans œufs, l'on en faisait aussi beaucoup à la graine de lin.

A mes confrères.

Tout ouvrier de notre partie a plus ou moins voyagé, et par conséquent ne connaît pas les provinces qui ont des spécialités de gâteaux et des désignations à elles. Je commence. Je ne dirai pas tout, vu que je n'ai pas été partout. J'ai bien voyagé, pas mal étudié et beaucoup appris en questionnant, car pour apprendre il faut écouter ceux qui parlent et qui en savent souvent plus que nous. Donc, Toulouse et les environs, tels que Bagnères-de-Luchon et Bagnères-de-Bigorre, ont la spécialité des millassons, faits avec une crème de petit-millet; c'est délicieux tout chaud, et il n'est pas rare d'en voir manger une demi-douzaine par le même client. Ils ont aussi la spécialité de gâteaux aux pignons, que Paris devrait bien prendre. Cette amande est très bonne, économique et n'a pas besoin d'être blanchie. Bordeaux a ses infantes, ses gazeaulas, ses massepains et ses millias; Béziers ses pâtés de mouton sucrés comme assaisonnement, et l'on s'y habitue très vite. Ils sont petits, genre gâteau de riz. Limoux a une grande re-

nommée de gâteaux qui portent son nom, genre brioche, mais sucrée et au cédrat : ce sont les gâteaux de rois pour tout le Languedoc et le Bordelais ; Amiens, ses pâtés de canard et ses macarons, grande renommée ; Nancy a aussi une grande renommée de macarons, Ce sont des Sœurs qui en ont la plus grande renommée. Il y a les macarons de Montmorillon (Vienne), qui ont aussi une grande renommée ; ils se vendent à la douzaine sur papier aux armes de la ville. Commercy a ses madeleines par cent mille dou zaines par an; Aix, ses calissons et ses biscotins; Pithiviers, Montargis et Chartres leurs pâtés d'alouettes; Pithiviers prime les autres villes par ses bonnes épices ; il a aussi ses gâteaux d'amandes qui sont très en renom. Sa crème d'amende au beurre est la plus ancienne et une des meilleures. Lorient a ses gâteaux bretons et son fard genre flan au raisin malaga. Nantes, ses macaronés, ses bretons aussi et les tartes hollandaises : c'est une ville qui travaille finement. Brest a ses pâtes brisées et ses financières; Lisieux, Trouville, Caen et Houlgatte, leurs gâteaux sablés; c'est par centaines de douzaines qu'il s'en fabrique, et l'on en expédie beaucoup; Rennes, Vire et toute la Bretagne ont les allumettes, les jésuites, les lampions genre crème à flan ; Angers, ses pâtés aux reines-Claude. C'est effrayant les quantités de ces flans couverts qui s'y vendent et s'expédient aux alentours. Tours a une grande renommée de gâteaux bretons, nougats parisiens ; les entremets y sont bien finis ; Agen et Nérac, leurs pâtés de foie gras. Strasbourg fait un grand commerce de pâtés de foie en pâte et en terrine ; Marseille fait aussi un grand commerce de petits-fours dits croûtes de Marseille. Il s'en exporte des quantités en Orient et dans le Midi. Le dessin d'emporte-pièce est le pique, le cœur, le trèfle et le carreau ; ils font de jolies navettes avec cette pâte et à deux têtes. Reims a ses gâteaux mollets, une pâte à savarin sans être siropée dans des moules à biscuits Savoie et autres. Ils font tellement des flans crème qu'ils ont une espèce de casserole clouée au bout d'un manche et vont garnir jusqu'au fond

du four les flans qu'on y a poussés. Mais il faut se dépêcher avant que la pâte se soit glissée du cercle. Toute l'Alsace est friande du kugelhoph (prononcez kougleauph), savarin un peu ferme, levé lentement, raisin malaga comme décor et moitié amandes. Chez eux comme en Allemagne, leurs moules sont en terre et ils en ont de très jolis. Ce gâteau se mange avec du thé ou café au lait. Nantes a une industrie qui tient du pâtissier. On les appelle *fougaciers*. Ce qu'ils vendent de fougaces et de guiarées à 5 et 10 centimes est incroyable. Ils sont une trentaine et ne vendent guère autre chose. C'est une pâte très dure avec levain et à la cannelle. On la travaille à la braie ou bête-à-queue, comme les biscuits de mer. La Lorraine a ses quiches, flan foncé mince comme du papier, où l'on verse de la crème à flan très peu sucrée, avec pas mal d'œufs et à four vif. Il faut que ce soit surpris; c'est le régal du Lorrain, le matin surtout. Rouen, le Havre et toute la Normandie ont les mirlitons : c'est le gâteau de table, et il n'est pas rare qu'un client fasse comme à Toulouse avec les millassons, en mange jusqu'à douze, par exemple; ils ont la crème de Sotteville, dite fleurette, avec quoi ils font l'appareil, et l'on a beau en faire ici à Paris, soit au beurre, soit à l'abricot ou autre, jamais l'on ne mangera un mirliton aussi bon que chez eux. C'est par deux ou trois cents que les maisons en font le dimanche. Besançon a ses tartes au fromage blanc et toute la Franche-Comté : c'est la brioche du Parisien. Périgueux fait un grand commerce de terrines de foie d'oie et ne le cède en rien à Nérac avec ses pâtés de canard; Dijon et Lille, leurs pains d'épices; Romans, Valence et tout le Dauphiné font une brioche sucrée excellente; Montélimar, son nougat blanc au miel; c'était autrefois une grande vogue, mais ça commence bien à tomber dans le domaine public. Lyon est renommé pour ses vol-au-vent de poisson et ses pâtés de viande. Ils ont la manière de mariner la viande à l'huile et au vinaigre : c'est un bon assaisonnement qui ne le cède en rien à ceux de Paris, et toujours garni de gelée. Les gougères ont tou-

jours la vogue à Troyes et toute la Champagne : c'est leur gâteau de fête. Les gâteaux de Nanterre se sont à peu près maintenus, mais ça s'en va, le monde devient de plus en plus gourmand et difficile. Meaux, Coulommiers et toute la Brie font des tartes à la bouillie pour les noces et par centaines; crèmes communes avec peu de sucre. J'ai fait une noce à Lizy-sur-Ourcq où l'on a employé 60 litres de lait. Niort, ses pièces montées en angélique; l'on imite tout en angélique dans ce pays : poisson, melon, etc., les pièces y sont très belles et se conservent bien. Ses macarons angélique sont renommés. Rennes a sa renommée de financières depuis plus de cinquante ans; ce sont des gâteaux qui ne bougent pas de leurs habitués. Pontivy, autrefois Napoléonville, a une spécialité de gâteaux bretons sablés très épais; ils ont une manière de les dessiner avec de petites planchettes avec quoi ils font toutes sortes de dessins. Quant à Paris, l'on n'en parle pas; tous les mois, il y a du nouveau, et ce n'est pas par quartier, c'est chaque maison qui crée des nouveautés. Mais c'est toujours la brioche qui a eu et qui aura raison de tous les gâteaux : mauvaise brioche, mauvaise maison; du reste j'en donnerai la nomenclature en premier, car c'est par là qu'il faut commencer. Voyager et changer de maison, c'est ce que je conseille ; lorsque vous avez passé trois ou six mois au plus, si vous êtes jeunes, changez. L'ouvrier âgé n'a pas cette facilité ni ce goût. Son intérêt comme celui du patron, c'est de s'accorder le plus longtemps possible. Nantes a une pièce montée pour les noces qui est très jolie (appelée Ruban); ce sont des ronds en sucre tiré rose et blanc de précision, que l'on monte en pain de sucre, un rose et un blanc; c'est avec beaucoup de justesse que l'on arrive à faire cette pièce. Ce sont généralement les confiseurs qui les font et toujours à deux ouvriers. A Paimbœuf, ce sont les biscuits au beurre; autrefois le bateau en apportait à Nantes tous les matins; mais depuis, Nantes les fabrique sur place. Mézières et Charleville font des quantités de pâtés pour la Saint-Hubert. Chaque ménage a son pâté. Notez bien que je n'ex-

plique que ce qui ressort comme coutume du pays. Les Polonais habitant Paris font faire à Pâques le gâteau mazurka; c'est une pâte sucrée nantaise que l'on coupe carrée : dorer, la couvrir de raisins de Corinthe, bien lavés et secs; vous poudrez fort et four moyen. Ils en font faire jusqu'à 4 francs pièce. Une mode qui s'est bien passée, ce sont les talmouses de Saint-Denis: il s'en fait encore, mais peu, c'était bon; j'abrège. Les israélites font faire beaucoup de tartes au fromage, aux oignons, aux poireaux, aux épinards, le tout coupé menu, et une crème à flan par-dessus et quelquefois pas de crème. Il faut voir ça au Marais, rue des Rosiers et rue des Vosges. Les pays les plus en renom sont la France, la Suisse et l'Italie. L'art de la pâtisserie date de bien loin. Les Grecs et les Romains connurent de bonne heure les délicatesses de la pâtisserie. On y aimait surtout les gâteaux légers et garnis de fruits. Le miel et l'huile remplaçaient le sucre et le beurre. Les Italiens venus à la suite de Catherine de Médicis raffinèrent chez nous la pâtisserie; on leur doit les macarons, la crème à la frangipane. Le nom de frangipane vient, dit-on, d'un illustre seigneur romain appelé Frangipani et non d'une amande que produit, selon quelques auteurs, le franchipanier. Le franchipanier est un arbre qui pousse dans les zones tropicales; ses feuilles et fleurs sentent un goût très agréable, mais ne produisent qu'un suc qui empoisonnerait facilement. Les flans, les gâteaux aux pommes étaient connus au IVe siècle, les échaudés, les gâteaux feuilletés, les rissoles étaient connus au XIIIe siècle. Au XVIe siècle, on trouve les fouaces de Normandie et les darioles d'Amiens, les gohières et les popelins, sortes de tartes au fromage et à la crème. A la fin du dernier siècle, le grand Avice et plus tard Carême firent faire un grand pas à la pâtisserie. L'on doit à M. Leblanc le *Manuel du pâtissier;* à Carême, le *Pâtissier royal parisien;* à Louis Bailleux, le *Pâtissier moderne;* à Jules Gouffé, le *Livre de pâtisserie.*

Un des pâtissiers qui ont contribué à enrichir la pâtisse-

rie, c'est M. Gazeau, de Bordeaux ; ses travaux ont été couronnés de succès.

Observations et conseils.

Commençons par une simplicité : la mie du vol-au-vent; il y a des maisons qui la mettent dans l'eau et font la pâte à foncer avec. D'autres la mettent sur une plaque et la cuisent pour faire du plum-pudding. A Lyon, chaque vol-au-vent est vidé, et l'on dore la mie, que l'on cuit comme il faut, et on la vend selon la grosseur 10 et 15 centimes. On appelle ce gâteau restaurant. Les Lyonnais en sont très friands ; mais à Bordeaux il y a des maisons qui en font beaucoup ; ils mettent la mie dans une casserole ou terrine toute chaude, la mouillent avec des œufs et en font de la pâte à choux qui, ma foi, est bien réussie. Si vous avez un gros baba de commande, ne mettez que 125 grammes de beurre par 500 grammes de farine, sans cela il s'affaisse une fois siropé, et ne pas le charger de raisin. Il y a beaucoup de maisons qui les chemisent (les moules) avec du savarin et garnissent en baba après. Ne jetez pas de la farine au fond de vos sébiles pour mettre votre pâte à brioche, cela fait des grumeaux qui ne se mêlent pas à la pâte, la pâte à brioche doit être farinée légèrement dessus et ne pas être couverte ; c'est le contraire du savarin, qu'il ne faut pas oublier de couvrir. La brioche ramollit étant couverte, et le savarin sèche s'il n'est pas couvert. Pour tourer le feuilletage, comme pour rompre la brioche, mettez le moins possible de farine, cela rend la brioche grise et use le beurre du feuilletage. J'ai vu maintes fois des ouvriers lancer des poignées de farine, en tourant le feuilletage, ça voltigeait à plus de 2 mètres. Travaillez à côté de ces ouvriers-là, votre travail sera propre, surtout si vous glacez et abricotez quelques gâteaux. Ce sont des défauts d'apprentissage faciles à modérer. Ramassez toujours vos fonds de terrine, soit biscuit, soit crème, soit meringues, mettez cela dans une terrine, et lorsque vous faites des pe-

tits-fours ou gâteaux secs, vous mettez cela dedans en guise d'œufs. L'on ne doit jamais rien perdre, c'est le premier gagné. Notre métier gagne la moitié et quelquefois plus quand il est bien dirigé; ce qui enlève le bénéfice, c'est le rassis, et toutes les maisons en font forcément. Tous les gâteaux secs avec beurre comme avec amandes, croquets, pains et autres, rapportent soixante pièces aux 500 grammes de farine, et les grissinis et autres sans beurre ou presque pas rapportent cinquante pièces aux 500 grammes.

Les gâteaux punch et napolitains 70 à 80 pièces. Le feuilletage rapporte 60 pièces, soit losange, polonais, puits d'amour et autres. Et 6 gateaux (ou à peu près) d'amandes aux 500 grammes. Donc, vous voyez, lecteur, que l'on gagne bien sa vie, mais il faut qu'une maison soit bien ordonnée, et que les ouvriers travaillent comme pour eux. Les gâteaux les plus avantageux pour notre état sont la charlotte crème et le bavarois : là, vous dépassez la moitié. Le biscuit cuillère ne devrait jamais descendre à 2 francs les 500 grammes, il est ingrat, et revient à 1 fr. 50 tout cuit; aussi, je conseille à mes confrères le prix de 3 francs ou 2 fr. 50, s'ils ne peuvent mieux faire. Nous avons une quantité de petits-fours, ou autres qui perdent au four tout l'œuf, ça s'évapore. Le biscuit cuillère et la croquignole principalement, le macaron, la meringue : avec ces objets-là, il faut y avoir l'œil et se rendre compte. C'est comme les œufs, il y a des patrons qui achètent de petits œufs parce qu'ils coûtent moins cher que les gros. Ils se trompent et y perdent, vu que tout est à peu près pesé en le vendant comme marchandise. Ainsi, vous achetez, je suppose, cent œufs, des petits, 9 francs le cent; moi, j'en achète à 12 francs, mais des gros : 8 des miens pèsent 500 grammes et 11 des vôtres les pèsent bien juste. Dans un cent il y a 8 douzaines et 4, cela vous fait 34 œufs de perdus par le poids des miens, au moins. Les beaux œufs pèsent 8 à la livre, quelquefois 540 grammes. Séparez-en les blancs, vous avez 310 grammes de blancs, 170 grammes de jaunes et 60 grammes de coquilles. Un

litre contient 20 œufs tout cassés. 2 œufs de dinde pèsent 3 gros de poule. Les œufs de canards n'ont pas grande valeur, ils sont gras et les blancs ne montent pas ; même vous auriez 2 blancs de canard sur 10 de poule, ils ne durciraient pas. Ce n'est bon qu'un, par-ci par-là, dans la brioche, ou pâte à choux. J'ai voulu faire des échaudés une fois rien qu'avec des œufs de canard, ils n'ont presque pas bougé. L'œuf de dinde est très bon, les blancs montent bien et le jaune est très avantageux. Les œufs de pintade ne sont pas mauvais ; mais les blancs ne monteraient pas s'ils étaient seuls. Un litre contient 32 blancs et 56 jaunes. Ainsi quand on veut mesurer ces deux produits séparés, vous pouvez vous guider à ce chiffre, toujours des gros œufs. Les cuisiniers, pour les crèmes, soit anglaises ou autres, n'attendent pas comme nous que ça pousse un petit bouillon, ils regardent sur le dos de la spatule : si la crème épaissit en nappe, ils la sortent en la fouettant ; jamais une crème ne tourne en faisant ainsi. Le cuisinier tourne les poires en commençant par la queue. Le pâtissier les tourne par le fond, et le confiseur les épluche par les côtés de haut en bas. Les trois méthodes sont bonnes. C'est comme pour les amandes, le confiseur les épluche en les faisant revenir vers lui, et le pâtissier les pousse en face de lui, tout n'est qu'habitude. Les godiveaux se pochent à l'eau bouillante, et bien les égoutter, on les poche sur des plaques, les ayant roulés dans la farine, et d'autres maisons les couchent à la poche, douille à biscuit. Le préférable est de rouler vos quenelles sur le tour sans trop de farine, et les passer à four pas trop chaud sur plat cuivre étamé ou autre. Pour toutes les crèmes, faites bouillir votre lait avant, vous êtes toujours sûr que la crème ne tourne pas, et vous êtes moins de temps à la remuer. Pour les brioches à têtes, prenez toujours le quart de la pâte pour la tête ; comme cela, elle n'est ni grosse ni petite ; pour les avoir bien développées, il faut tourner la tête du côté de la bouche du four, la vapeur qui vient du fond l'excite à allonger la tête. Ne pas dorer la tête trop

fort, et bien chiqueter la brioche. Les couronnes, c'est différent : un bon four. Vous les dorez bien et vous les coupez au couteau ou au ciseau. Le ciseau va très vite et fait bien. Il y a trente ans, l'on ne connaissait pas de ciseaux pour rien, ni de ramasse-tout, on ramassait la brioche avec les couteaux et toutes les pâtes du tour. L'été, ne cuisez du riz que pour deux jours, il s'abîmerait. L'hiver, il se conserve quatre jours bien juste. C'est comme la marmelade de pommes, si vous n'avez pas soin de la faire bien cuire, elle fermente au bout de trois jours. L'hiver, les blancs montés sur une chaleur douce, soit vapeur d'eau, ou au-dessus des cendres chaudes, rapportent beaucoup plus que montés à froid, et il ne faut pas aller vite en commençant. C'est comme pour le meringage, lorsque les blancs sont bien fermes, mélangez le sucre tout doucement sans brusquer les blancs. Il y a des maisons qui ont de grosses spatules, où il y a un trou au milieu pour ne pas casser les blancs en les mélangeant, les sucrer deux fois pour les faire perler. La meringue italienne fait très bien dans les macarons et les pralins, pour les finir, aussi fait-il bon d'en avoir de côté. Elle donne du moelleux au macaron et du luisant au pralin. Beurrez votre casserole pour cuire le riz au four, sans cela il fait croûte, et le beurrer une fois dans sa terrine.

Lorsque vous blanchissez des amandes, attendez que l'eau bouille, vous les jetez dedans en sortant la casserole du feu et les laissez trois minutes. C'est assez si l'eau ne les couvre pas bien, les remuer un peu, les jeter sur un tamis ou passoire, et les éplucher tout de suite. Jeter de l'eau froide dessus leur enlève un peu de saveur. Si vous n'êtes pas prêt, couvrez-les d'un linge. Il est préférable de les hacher et effiler tout de suite pour éviter de trop faire de poudre. Les laisser passer une nuit sur le tour avant de les mettre à l'étuve ; pour bien les griller, il ne faut pas un four bien chaud. Lorsque vous avez fait votre levain à brioche, et que parfois il vous vient de la commande, rompez votre levain, au lieu de le

laisser s'user en vous attendant. Il m'est arrivé une fois à Brest d'être obligé de le rompre quatre fois, avant de pouvoir faire ma brioche. Le lendemain elle était magnifique. Tous les pâtissiers savent que plus la brioche est rompue, plus elle gonfle et plus elle est claire, surtout lorsqu'elle est bien beurrée, ça la rend moins lourde. Ne gardez pas du feuilletage, ni de pâte à foncer plus de deux jours, ces pâtes aigrissent facilement, et il est toujours préférable de faire sa pâte à foncer la veille, sans cela si la pâte est faite sur le point de s'en servir, les flans ne colorent pas et même la pâte se retire. Toutes les meringues italiennes se font à 8 œufs par livre de sucre, mais, si vous voulez faire des petits-fours, il est bon de remettre 200 grammes de glace une fois le sucre mêlé. La meringue battue sur le feu n'a pas besoin que l'on y ajoute du sucre. Ses 8 blancs se réduisent à 6 en fouettant par la chaleur des cendres. Dorez toujours aux œufs entiers vos grosses pâtes. Pour les petits-fours et gâteaux secs, 1 œuf et 2 jaunes pour la dorure, dorer deux fois. Les napolitains et gâteaux punch rien qu'aux jaunes. Lorsque vous avez un surcroît de jaunes, les petits-fours, les gâteaux secs, les grissinis, sont très beaux pétris aux jaunes. Les macarons hollandais sont mêmes très jolis, rien qu'aux jaunes. Il ne faut pas la pâte trop molle, et les cuire à four plus doux. Vous pouvez aller n'importe où, France ou étranger, vous trouverez toujours comme premier gâteau des pâtes au levain et des gâteaux à la crème, toujours genre flan. Ils changent de nom, voilà tout. C'est comme pour piler. Le pilon à deux têtes disparaît de jour en jour, c'était trop fatigant. Le pilon à manche est préférable et va même plus vite que la sébile, et puis l'on finit tout au mortier, tandis qu'avec les moulins à broyer, les pierres à chocolat, les machines à cylindre, l'on est obligé de faire presque tout finir au mortier, hors les pralins, qui se finissent au cylindre.

Cuisson des pommes.

D'abord le préférable, c'est de les peler, au lieu de les couper en quatre et passer à la passoire, cela les rend noires, amères, et leur donne un goût de fer ; au tamis la même chose ; pesez 500 grammes de sucre par 4 livres de pommes, mais avant faites-les fondre dans un litre d'eau sur feu pas trop vif et écrasez à la spatule.

Pommes sèches.

La pomme sèche, autrement dite d'Amérique, est très avantageuse et est excellente. Vous mettez 500 grammes de pommes à tremper le soir dans 3 litres d'eau. Le lendemain, vous les faites cuire, vous les écrasez bien, et vous y ajoutez 250 grammes de sucre. Elle est même plus économique que la pomme de notre pays, cela la met à 15 centimes le demi-kilog. une fois cuite.

Raisins de Corinthe.

Presque tous les pâtissiers frottent, tamissent et trient les corinthes, ils les croient très propres. Ce sont les Anglais et même beaucoup de Français qui ne se contentent pas de cela. Il faut que le corinthe soit lavé à trois eaux, et vous trouvez de la terre encore ; le corinthe doit être lavé et séché sur des tamis à l'étuve, ou passé au four sur des plaques ; 5 kilog. de corinthe vous laisseront 250 grammes de terre et épluchures.

Raisins de Smyrne.

Le smyrne n'est pas la même chose, il n'est pas terreux, il s'agit de bien le nettoyer, surtout des cailloux, car ils abondent, et bien ôter les petites branchettes. C'est un raisin bien savoureux.

Raisins de Malaga.

Le raisin de Malaga doit être fendu en deux et débarrassé des pépins; ce sont encore les Anglais qui nous ont appris ce travail ; du reste, ce n'est pas agréable sous la dent, l'on ne s'en sert guère que pour les pudding et kügelhoph.

Poires.

Pour cuire 12 poires pour flan, vous mettez 1 litre d'eau, 1/4 de sucre, 6 gouttes carmin; pas trop les cuire.

Le beurre.

Sitôt que l'on reçoit le beurre en livre, l'effeuiller et le mettre au frais, les feuilles donnent très mauvais goût. Et lorsque vous en avez pour plus de trois jours, il est préférable de bien le manier pour faire sortir le petit-lait, et de le mettre sur un tour bien propre. Le beurre, c'est la première question de la pâtisserie, rien ne comporte autant de délicatesse. C'est la Bretagne et la Normandie qui ont les meilleurs beurres et ces beurres bien mélangés et bien travaillés à la mécanique font de Rennes la première ville du monde pour les beurres salés et demi-sel. C'est par 20 à 30 millions de francs qu'ils en expédient, en Russie, Égypte et Belgique. Le fait est que ces beurres sont excellents comme beurre fin; il y a aussi l'isigny (Calvados) et le gournay (Oise).

Vanilles.

Pour les crèmes, comme pour les glaces, fendez une gousse selon la crème que vous avez à faire. Vous la faites servir quatre à cinq fois, toujours en la fendant, et lorsque vous arrivez au bout, vous en reprenez une autre. On la met à sécher dans un moule plat, et on la pile en la

passant au tamis fin, pour toutes sortes de pâtes. 50 grammes de ces débris prennent 500 grammes de sucre en morceaux ; 6 gousses dans un litre de cognac font un bon parfum au bout de huit jours, soit pour glace ou génoise.

Essences.

Pour la pâtisserie, l'on emploie l'amande amère, l'anis, la bergamote, le citron. La bergamote n'était pas connue du métier il y a vingt ans, mais aujourd'hui beaucoup de maisons l'adoptent, elle est plus fine que le citron. L'eau de fleurs d'oranger est très employée dans toutes les maisons.

Esprits de fruits.

La framboise, l'abricot, la fraise, la pêche. Ces quatre essences sont très employées pour glacer les gâteaux et parfumer les entremets. La meringue italienne s'accommode de tous ces parfums.

Jus de fruits.

Pour les glaces aux fruits, n'employez jamais d'esprit pour parfumer, mais toujours des jus, framboise, fraise, ananas ; les oranges râpées sur du sucre en pain ; les citrons pelés finement et bouillis dans un sirop ; les glaces café ou mousse café, de bon café fort, que l'on jette sur du sucre en pain.

Des spécialités.

Parlons des spécialités exclusives. La maison Julien a le sirop savarin qui est la plus belle invention que la pâtisserie possède. La maison n'aurait-elle que son savarin, qu'elle ferait ses frais grandement, n'ayant que juste les ouvriers pour le faire. Cette maison est arrivée à en faire 15 et 18 boisseaux au jour de l'an. C'est à ne pas le croire. Et de nos jours, le moins qu'elle en fait,

c'est six litres. C'est un secret qui n'a jamais franchi la porte; combien d'ouvriers en ont emporté dans de petites fioles pour le faire analyser ! Des fils de patron se figuraient le tenir, jamais un chimiste n'a pu dire à quelque chose près ce qu'il contenait. L'amalgame est trop compliqué. Il y entre peut-être de trente à quarante sortes d'ingrédients broyés à la machine, et la combinaison est si belle que tous ces parfums s'accordent bien au sirop. Le miel, à mon goût, y joue un rôle assez grand. Il y a tellement d'ingrédients, qu'il surnage toujours un pouce d'épaisseur au-dessus, sans compter les liqueurs. Celui qui en mange ne se contente jamais d'un, ni même de deux. Le sirop doit toujours avoir 28 degrés.

La pensée.

Encore un gâteau qui a eu sa vogue. S'en est-il fait dans le temps ! c'était par cinquante et soixante tous les jours ! Et aussi quelle belle préparation ! Ce gâteau ne pouvait se faire que dans une maison comme celle-là. Il y avait la composition liquide, la composition sèche et l'appareil à pensée, puis la liqueur que le patron versait. Jamais personne ne l'a connue, je vais vous la décrire, mais pas la liqueur.

Composition à pensée sèche.

16 livres amandes broyées en poudre, 8 livres avelines bien blanches (c'est-à-dire passées au four pour enlever la peau) passées au moulin et en poudre, 14 livres de gruau tamisé, 2 livres 1/2 de farine maïs, 1/2 livre sucre en poudre, le tout mélangé comme il faut.

Composition à pensée liquide.

5 livres beurre d'Isigny, 10 livres marmelade abricots, 1/4 de miel, 6 gouttes menthe, 1/2 livre sucre en poudre et vanille. Tout ceci manié ensemble, n'en faire qu'une

pâte, et la tenir dans un pot bien bouché ; l'autre composition sèche dans un tiroir bien fermé.

La pensée.

200 grammes de sucre battu avec 8 œufs un peu à chaud. Vous y ajoutez 500 grammes de composition sèche, et 3/4 de composition liquide chauffée que vous mêlez bien doucement, four doux. On glace à la glace vanille cuite dessus d'abord, et dessous ensuite et on enveloppe dans du papier de plomb. Que le gâteau soit bien froid avant de le glacer, et on met le gâteau dans une boîte ronde en carton avec une pensée dessus. L'on verse un parfum en mélangeant les appareils.

Sirop à gorenflot.

Encore un secret de la maison Bourbonneux ; l'on a beau dire, c'est un sirop d'anisette et d'absinthe ; il y a autre chose, que l'on ne connaît pas ; du reste le gorenflot ne se fait guère que là.

Le cussy.

Tous les ouvriers qui ont passé chez Bourbonneux connaissent la recette de la génoise cussy ; mais la liqueur, jamais. C'est encore un riche gâteau, comme pâte et parfum, toujours en vogue.

Crème à quillet.

Le gâteau quillet a été créé par Quillet lui-même, c'est encore un chef-d'œuvre de crème. Le monopole n'est jamais sorti de la maison ; l'on vous dira bien : crème, vanille au beurre et sirop d'orgeat, essence amande amère, pistaches hachées fines dessus ; mais personne ne connaît la crème. Le quillet s'est fait longtemps sans que d'autres crèmes

aient eu cours. Le moka fit son entrée, et depuis, la succession a été nombreuse.

Liqueur de la maison Félix.

Encore une liqueur qui fut un secret près de trente ans. Il n'y avait que le patron et le contre-maître qui la préparaient, et pas tous les contre-maîtres. Cette liqueur servait à parfumer les crèmes d'amandes, les manqués, les génoises, madeleines et autres gâteaux.

Voici la recette :

A l'époque de la fleur d'oranger, environ fin septembre. Mettez infuser 500 grammes de fleurs d'oranger dans 3 litres d'eau-de-vie blanche. Fermez votre vase herméti-quement, bouché et ficelé pendant un mois. Au bout de ce temps, passez-la au filtre, ou à un linge, et y mélangez avec 2 litres de bon kirsch 2 litres de curaçao double, 1 litre d'anisette, 1/2 litre eau de noyau, 1 litre eau de fleurs d'oranger et 1/4 litre cognac; bien mélanger, mettre en bouteille et bien boucher. C'est un excellent parfum très avantageux, vu qu'il donne un très bon goût, je le recommande. La maison en faisait quatre doses par saison; j'y étais du temps de M. Oudry. Voilà, à peu près, les grands parfums de Paris. Bien sûr que chaque maison a ses combinaisons ou mélanges, surtout pour les sirops; mais aucune n'a été à la hauteur des Bourbonneux et Julien. Il y a aussi Quillet et sa crème.

A présent que j'ai dit à peu près ce que je pensais, je vais commencer les recettes, ce qui ne m'empêchera pas d'expliquer en toute occasion les manières de faire et les provenances des gâteaux comme création, et se rapportant à des faits historiques ou autres, car plus l'on est éclairé, plus l'on veut apprendre. Et le goût se forme par la reproduction des idées. L'on a beau nous appeler *niolleux*, il ne faut pas être encore tout à fait borné pour

faire un bon pâtissier. Il y a beaucoup de difficultés qui empêchent de continuer la pâtisserie; aussi, combien se mettent en cuisine, n'ayant pas la patience! Et je vous dirai qu'il n'y a jamais un grand chef, s'il n'a pas fait cinq ou six ans de pâtisserie avant de se mettre en cuisine, car il faut pouvoir commander et connaître tout, ou à peu près, ce qui passe sur une table. Je parle des maisons bourgeoises, et non des restaurants, et un petit chef étant tout seul est obligé de combler le menu de pâtisserie, cuisine et glaces. P. LACAM.

Un peu d'histoire.

Il y a quarante ans, lorsque l'on avait parlé de Léchauguette, faubourg Saint-Antoine, Meunier, rue Mouffetard et Masse, rue Saint-Antoine, l'on avait tout dit. C'étaient des maisons qui débitaient de la marchandise et de la commande à profusion. Ainsi, chez Léchauguette, l'on y a fait une année pour la Sainte-Marie 135 livres de sucre en biscuit de Savoie, et les gâteaux d'amandes à l'avenant. Le jour où les troupes d'Italie ont défilé sur les boulevards par le faubourg, 15 août 1859, la maison a vendu pour 6,000 francs de pâtés. L'on s'y était pris huit jours à l'avance; aujourd'hui, le boulevard Voltaire a enlevé une bonne moitié de clients qui ne passent plus par la Bastille. La rue Monge et la rue des Écoles ont tué la rue Mouffetard. De grandes maisons, comme Carême, rue de la Paix, Lançon, rue d'Aboukir, Félix, rue Vivienne, ont disparu. Ainsi, Félix avait vendu des brioches à la corbeille avant de s'établir, et de faire une si forte maison. La chance tient à un fil : voyez Haudricourt, il monte une boutique boulevard Montmartre, sa pâtisserie était excellente, il prend l'enseigne *A Frascati*, le nom du café au-dessus de sa boutique, la position, et il fait la seconde maison de Paris. La moitié de Paris a toujours cru qu'il s'appelait Frascati. C'est comme Chiboust avec ses saint-honorés : du temps qu'il était rue Jeannisson et rue Saint-

Honoré, il s'en faisait jusqu'à 200 le dimanche; on ne les finissait pas si bien qu'aujourd'hui, l'on y jetait trois cuillerées à ragoût de crème dans chacun, et ça y était. C'est pour dire que, la vogue ne connaît aucun décor. Voyez Lion à la Lune. Il s'est retiré avec peut-être 15,000 livres de rente après avoir vendu des gâteaux sur les boulevards. Les Bourbonneux et les Julien ont fait bâtir de vrais châteaux pour se retirer des affaires. A Bordeaux, le biscuit s'appelle massepain. Ce que l'on en fait à la Saint-Jean, et à la Sainte-Marie! C'est par 100 livres de sucre; on les fait plats et on les décore au cornet, il faut passer presque les nuits à décorer. A Toulouse, c'est la même chose. A Lyon, les macarons s'appellent massepains. J'ai vu à Lyon coucher les biscuits à la cuillère, sur une plaque beurrée et farinée, avec une cuillère à ragoût, et dans une autre maison, à Vaise, les coucher à l'entonnoir; le patron était assis, l'entonnoir, un gros entonnoir, était pendu au plancher et il attendait que ça tombe; il fallait vingt minutes pour coucher 500 grammes de biscuits. L'on a commencé à faire les poches à deux douilles; mais, l'on arrivait au bout de la feuille ou du carton et il fallait boucher un trou pour que cela ne tombât pas hors de la feuille. Le biscuit se fait sur papier de boutique, sur papier registre, sur plaque fer-blanc, sur carton, sur plaque beurrée et farinée et sur plaque cirée. Le préférable, c'est sur carton épais, sur plaque cirée; il faut se dépêcher de les décoller, sans cela ils se brisent.

De la brioche.

La brioche est un gâteau excellent, il va sur toutes les tables depuis les princes jusqu'au plus humble mortel. Tout le monde connaît et aime la brioche. Elle se résume en trois formes principales : la brioche à tête, la couronne et la brioche mousseline. C'est la pierre fondamentale d'une maison; ainsi, chose curieuse, ayez de la mauvaise brioche, votre maison est perdue dans l'estime des clients. Autre-

fois, il n'y avait que Paris ou à peu près qui faisait de la brioche à la levure. Les autres villes se servaient de levain de pain, il fallait faire le levain deux ou trois fois par jour, comme les boulangers ; mais, aujourd'hui, tout se fait à la levure, brioche sucrée et autre ; la différence, c'est qu'il y a des maisons qui les font lever, d'autres les dressent une heure à l'avance, et le principal, c'est de les cuire aussitôt moulées ; du moment que la pâte a été rompue deux ou trois fois, la brioche a assez de force pour faire son effet au four, et comme cela, le beurre ne se fond pas en levant à la chaleur. C'est comme la mousseline, la faire lever à froid. Elle est bien plus belle et meilleure ; on fait la mousseline, moule à charlotte, avec tête ou sans tête. Je préfère sans tête, vu que parfois elle s'enfonce et c'est très laid ; à celle sans tête, on donne quatre coups de ciseaux sitôt dorée et à four moyen. Il est essentiel de tamiser sa farine pour toute la pâtisserie, car souvent les sacs ont des épluches ou poils de toile. Pour toutes les pâtes à brioches, guidez-vous à 10 grammes de sel, 10 grammes de sucre et 10 grammes de levure, par 500 grammes de farine ; l'hiver, l'on peut aller facilement à 15 grammes de levure, vu que la fermentation est plus longue, ce n'est plus comme il y a trente ans, où l'on n'avait que de la levure liquide amère, il fallait modérer la dose, mais aujourd'hui les levures sont presque inoffensives. Ainsi, l'on n'aurait que de grosses brioches à tête à faire comme pâte, l'on n'aurait pas besoin d'y mettre du sucre, car à peine si on les dore pour éviter la couleur et même, pour les têtes, on n'y passe qu'un pinceau mouillé d'eau, mais pour les couronnes et les petites il faut du sucre dans la pâte. Il y a bien des manières de faire la pâte à brioches, d'abord le levain. Il y en a qui font lever dans l'eau tiède, sous prétexte d'enlever l'âcreté de la levure ; ce levain lève vite, mais ramollit bien la pâte en mêlant ; d'autres, et c'est le grand nombre, le font lever sur le tour l'été et sur une tourtière sous le four ou l'étuve l'hiver ; d'autres mettent tout le beurre en commençant (ce qui peut se faire l'hiver et non l'été) ; d'autres pétrissent la

pâte avec la moitié du beurre qu'ils achèvent de mettre à la fin. Et enfin, d'autres ne mettent le beurre que lorsque la pâte est finie. Tous ces moyens sont bons, du moment qu'ils sont bien exécutes; l'essentiel c'est que le levain soit bien fait, l'eau tiède à la chaleur du sang. L'on peut faire la brioche, depuis 4 œufs jusqu'à 7 et 8 œufs par 500 grammes, mais le juste milieu, c'est 6 œnfs et un peu d'eau pour faire fondre le sel et le sucre. En Normandie, les pâtissiers font la pâte à brioche très molle et font rentrer jusqu'à 9 œufs; mais ce n'est pas partout.

Brioches princières.

500 grammes de gruau; faire une croix sur la farine que vous avez tamisée sur le tour, y délayer dans le quart de ce gruau, où vous avez fait un trou, 10 grammes de levure de bière à l'eau tiède; faire un bon petit levain, pas trop dur surtout; le travailler, puis le mouler rond, le mettre dans un coin du tour l'été, l'hiver sous l'étuve, après lui avoir fait une croix au couteau ou quelques entailles, Pendant qu'il lève vous faites un trou (que vous élargissez) à la farine qui reste, vous y incorporez 10 grammes de sel, 10 grammes de sucre que vous délayez avec un moule à baba d'eau; vous y cassez trois œufs sur sept que vous devez y faire rentrer; vous commencez par travailler la pâte de toutes les façons, en la coupant, la soufflant, qu'elle prenne beaucoup de corps; vous ajoutez les autres œufs en deux fois; si la pâte était un peu ferme, vous remettriez un œuf, et lorsque votre pâte est bien lisse et bien sèche, vous y incorporez 1 livre un quart de beurre ou 625 grammes, et ferez bien attention de ne pas ramollir le beurre pour que la pâte ne soit pas brûlée, ni ramollie, et délicatement vous aplatissez votre levain sur la pâte que vous mélangez bien en coupant, et mettez dans la terrine à un endroit pas chaud. L'été, on peut mettre la pâte à la cave ou au frais, et l'hiver la tenir à une température douce, pour qu'elle puisse lever. Cette pâte demande beaucoup de soin, vu sa finesse en beurre, et

il faut la rompre au moins deux fois avant de s'en servir. Elle se fait dans les maisons princières.

Brioches des grands magasins.

500 grammes de gruau moitié hongrois, moitié français, 500 grammes de beurre fin, 10 grammes de levure, 10 grammes de sucre, 10 grammes de sel; 6 œufs, une goutte d'eau pour faire fondre le sel et le sucre. Opérez comme ci-dessus; surtout bien rompre la pâte deux ou trois fois.

Brioche ordinaire.

Cette brioche est celle qui se fait dans toutes les maisons qui travaillent bien, elle est très bonne et n'est pas si beurrée que les autres. 500 grammes de gruau, 375 grammes de beurre fin ou autre et 10 grammes de sel, 10 grammes de sucre et 10 grammes de levure et six œufs. Opérez comme pour la brioche princière.

Brioche commune.

500 grammes de farine, 250 grammes de beurre, 4 œufs et du lait pour la tenir aussi molle que les autres; levure, sucre et sel, la même chose que les suivantes.

Brioche très commune.

500 grammes farine, 125 grammes de beurre, 3 œufs et du lait, sel, sucre et levure, la même chose, c'est-à-dire que l'on peut mettre 15 grammes de sucre, vu le beurre qui n'est pas en quantité, et le sucre a le don de réparer la force de la pâte, surtout lorsque la pâte se trouve un peu passée, car la levure mange le sucre, le beurre, et s'il reste de la pâte pour le lendemain, il faut toujours avoir soin de mettre un œuf, du sucre et un peu de beurre et pétrir tout avec la pâte.

Brioche à l'anglaise.

Cette brioche a l'avantage que l'on ne fait pas de levain ; vous faites une fontaine au milieu, vous posez votre levure, vous la délayez à l'eau tiède comme les autres et vous mettez le sel, le sucre, le beurre et les œufs, et peu à peu vous la travaillez bien et la mettez dans une terrine, dans un endroit pas trop frais ; le lendemain, vous la dressez après l'avoir rompue. La brioche aime un four assez chaud, mais il ne faut pas qu'elle soit surprise par la chaleur trop forte. Il y a beaucoup d'ouvriers qui font ces levains à l'anglaise.

Levain anglais.

Mettez un quart de levure et 200 grammes de sucre en pain dans une terrine, versez dessus 3 litres de lait tiède, faites bien fondre et ajoutez-y 250 grammes de farine ; laissez lever doucement, puis vous le durcissez comme les levains ordinaires avec 5 ou 6 livres de farine et le laissez dans une terrine ; cela se fait dans la matinée, et l'on s'en sert le soir pour la brioche, les pains au lait, les rôties, les fouaces, etc., l'on pèse 250 grammes de ce levain par 500 grammes de farine pour n'importe quelle pâte, c'est un levain qui rend de très grands services en Angleterre et à Paris dans quelques grandes maisons, il a une force hors ligne vu le levain. L'on met 500 grammes de beurre par 500 de farine.

Brioches sucrées.

Tout le Midi, à partir de Montpellier, Toulouse, Bordeaux, fait sont gâteau des rois d'abord, et toute l'année ensuite, avec de la brioche sucrée. Autrefois on la faisait au levain de pain, mais aujourd'hui on la fait partout à la levure. C'est un gâteau excellent, il faut qu'il lève sur le four dans sa terrine, le rompre deux fois; il faut le faire vers midi

pour le rompre le soir, et le lendemain on le rompt une seconde fois et on le dresse en couronne, ou en galette, ou l'on appuie fort sur le milieu lorsqu'il est levé, et il faut qu'il lève au chaud; on le dore et l'on met dessus des tranches de cédrat et du gros sucre, et on le cuit à four pas trop chaud. 500 grammes un quart de farine pour le levain, 15 grammes de levure, pendant qu'il lève vous pétrissez la pâte avec 125 grammes de beurre, 125 grammes du sucre, sel, un peu de citron haché et du lait, 4 œufs. Bien donner du corps à la pâte; l'on peut mettre le sucre après, car le sucre ôte beaucoup le corps à la pâte. Lorsque votre pâte est finie vous y ajoutez le levain et faites lever au chaud; cette pâte s'appelle gâteau de Limoux à Toulouse, tortillons de Capter à Bordeaux, rôties de Provence à Aix, fougaces à Montpellier.

Brioche de la Lune.

Autrefois Lion, le pâtissier de la rue de la Lune, faisait ses brioches à 250 grammes de beurre par 500 grammes de farine et 4 œufs, de l'eau et du lait; il versait un litre d'eau-de-vie à chaque 30 litres de farine, cela donnait beaucoup de force à la pâte et en même temps un bon goût. Je ne sais si on la fait pareille aujourd'hui; ce que je sais, c'est que le grand Lion, car il a eu son heure, s'est tué, il y a une dixaine d'années, en débouchant une bouteille de vin, le tronçon lui entra dans l'aine et il perdit tout son sang.

Carême.

Si je parle de Carême, c'est que ce fut le grand innovateur du siècle, il créa bien des choses qui n'étaient pas connues. Les petits-fours et les meringues lui doivent leur création; c'était inconnu avant, et peu à peu il avait perfectionné la pâtisserie. Il avait fait rue de la Paix une bonne maison, qui eut sa vogue; quarante ans après sa mort, la maison fut fermée, avant la guerre. Elle avait vécu, la maison Félix aussi.

Biographie de Carême.

Carême (Marie-Antoine), célèbre cuisinier-pâtissier, né à Paris en 1784, mort en 1833 à Paris. Abandonné de ses parents encore enfant, il remplit d'abord les emplois les plus infimes dans les cuisines du plus bas étage ; mais à force d'études et de travail, il parvint à élever l'art culinaire presque au rang d'une science et se fit un nom célèbre dans toutes les cours de l'Europe. Il a laissé plusieurs ouvrages où il a rédigé les préceptes de son art; les plus connus sont : *Le pâtissier royal parisien*, 1810 ; *Le cuisinier parisien et l'art de la cuisine au* XIXe *siècle*. Vous voyez, jeunes gens, que l'on n'a pas besoin de venir au monde riche pour devenir célèbre et que le goût d'un métier donne beaucoup de force au caractère. Chevet père (du Palais-Royal) aura sa page dans l'histoire de la cuisine ; ce fut un grand talent, ayant commencé sa fortune avec les armées alliées, en 1814, lui aussi ; il fit une maison qui n'eut pas d'égale en Europe pendant quarante ans. Il tomba raide mort en absorbant une glace, ayant très chaud, en 1857. Il y a une quantité de vivants et de morts qui se sont illustrés dans la pâtisserie : les Quillet, les Pichés, les Chiboust, les Bourbonneux, les Julien, les Félix, les Vincent, les Lançon. Ils sont morts après avoir passé une vie de travail acharné et quelques années de repos bien mérité. Nous avons de grandes célébrités vivantes qui sont rentiers ou qui travaillent encore, mais je n'en parle pas, l'on dirait que je suis un flatteur ; tout ce que je puis dire, c'est que la pâtisserie fait du progrès tous les jours, et que c'est à la louange de nos travailleurs, car, ici comme dans toutes nos villes, les idées se développent et l'on ne pourra guère aller plus haut. Honneur à Avice, le grand talent du XVIIIe siècle, et gloire à Carême, son digne émule du XIXe, en attendant que, si plus tard je reprends la plume, je puisse donner quelques détails sur le métier et ses disciples, car ils sont nombreux. Quant à la brioche, depuis une vingtaine d'an-

nées l'on s'est acharné à l'augmenter en beurre et en œufs. Cependant Félix n'a jamais dépassé 3/4 de beurre et 4 œufs par litre, etc. Je la trouvais aussi bonne et aussi moelleuse, il ne faut pas croire que la quantité d'œufs la bonifie ; ils la sèchent.

Le plomb-gâteau ou galette de plomb.

Le plomb est un de nos plus riches gâteaux de soirées et à thé. Il ne le cède en rien à la brioche-mousseline, ni au gâteau de Compiègne, ni à la brioche tête ou couronne. Il a été tiré de la galette et de la brioche. C'est en mélangeant ces deux sortes à la paume de la main, que Carême résuma cette recette, et jusqu'à ce jour aucun plomb n'a dépassé le sien.

Le plomb Félix.

1 litre gruau, fontaine au milieu, 10 grammes sel, 15 grammes sucre, 450 grammes de beurre, 3 œufs et du lait. Pâte un peu molle. La faire le matin pour le soir, et la mettre à la glacière en terrine, pour raffermir ; les cuire dans des cercles à flan ; bien les chiqueter autour ; bien les dorer deux fois. Les rayer en rosace ou en galette très finement. Les petits se cuisent généralement dans des moules à pont neuf et on les aplatit avec le fond d'une sucrière. Comme cela, ils sont toujours égaux. Four chaud pour les petits, pas trop pour les gros. Le plomb se vend depuis 1 fr. 50 jusqu'à 2 fr. 50, cela dépend des quartiers. Pas de parfum, et donner deux tours.

Le plomb Carême.

Mettez sur le tour 625 grammes de gruau, 10 grammes de sel, 15 grammes de sucre, un peu de lait pour faire fondre, 5 jaunes d'œufs, vanille, 500 grammes de beurre fin. Vous pétrissez le tout délicatement sans la faire molle

avec du lait. La fraiser une simple fois et mettre la pâte au frais dans une terrine. Très peu de farine. Le lendemain on rompt bien et l'on se sert de la pâte; toujours bien cuire, car souvent le milieu laisse à désirer comme cuisson. Vu l'épaisseur, donner deux tours.

Plomb parisien.

500 grammes de farine, 375 grammes de beurre, 3 jaunes d'œufs, eau d'oranger et lait. Pétrir la pâte avec tous ces produits. La tenir un peu ferme, et lorsqu'elle est reposée, lui donner deux tours. Cuire à four chaud.

Plomb improviste.

Il vous arrive un plomb de commande, vous n'avez pas de pâte faite. Vous prenez 250 grammes de rognures feuilletage, 250 grammes de pâte à brioche et 10 grammes de sucre. Vous mélangez cela avec une main. Frasez un coup seulement. Moulez et, après quelques instants de repos, vous l'étendez. Dorez et au four; il n'est pas mauvais, au contraire, sans cela le plomb mis au four de suite (le vrai plomb) perd la moitié de son beurre en cuisant. C'est pour cela qu'il est toujours utile qu'il repose.

Le feuilletage.

Autrefois que les gruaux n'étaient pas connus de la pâtisserie, et il n'y a guère que vingt-cinq ans que toutes les maisons s'en servent, l'on avait de bonnes farines, et l'on mettait 1 litre farine, et on le beurrait avec 1 livre de beurre, l'on aurait bien eu 30 litres de détrempe, que l'on pesait 30 morceaux ou pâtons, et l'on mettait livre par litre; mais, aujourd'hui, les gruaux ont changé la mode et il n'est pas rare de faire entrer 600 grammes d'eau dans 1 litre de gruau n° 0, et 500 grammes dans les nos 1 et 2, tandis qu'autrefois, cela ne dépassait pas 260 à 300 grammes par litre de farine.

Des gruaux.

Il y a les gruaux hongrois qui vont de 0 à 6 ; le préférable pour nous est le numéro 2. Mélangé au gruau français par moitié, il fait de belle brioche et de bon feuilletage qui ne se retire pas autant que s'il était pur hongrois. De bonnes farines, on n'en trouve plus. Autrefois, l'on ne connaissait pas les gruaux et l'on faisait de beau feuilletage. Ainsi, les farines premières d'aujourd'hui ne valent pas les simples farines d'il y a trente ans. Cela vient de ce que l'on mélange trop les sortes et que l'on veut trop gagner. Mais pour la brioche prenez toujours des gruaux. C'est d'un si beau jaune en sortant du four ! le feuilletage en est très beau aussi, mais il se retire un peu. Je conseillerai un fond à foncer pour les vol-au-vent comme autrefois dans les grandes maisons. Cela les fait monter droits, et les empêche de brûler dessous. Avoir soin de bien mouiller son plateau partout pour tout ce qui est feuilletage, cela empêche de se retirer, mais mouiller très légèrement. Le feuilletage, pour grosses ou petites pièces, demande à être retourné sitôt coupé et être posé en sens inverse, c'est-à-dire sens dessus dessous et appuyer sur la pâte pour qu'elle colle bien.

Feuilletage fin.

Détrempez 1 litre de gruau, moitié hongrois, moitié français, 10 grammes sel ou un tas de sel, ce que nous disons familièrement, car l'on ne pèse jamais le sel ni le sucre, c'est par tas, ce qui comporte 10 grammes. Lorsque vous avez mis le sel, vous y ajoutez 100 grammes de beurre en détrempant avec l'eau ; lorsque votre pâte est pétrie et coupée en la déchirant avec les mains, vous pesez 2 livres 1/4 de cette détrempe, vous l'aplatissez et la coupez un peu au couteau et y appuyez 500 grammes de beurre. Au bout d'un quart d'heure et même 10 minutes vous donnez deux tours, et ainsi de suite, jusqu'à ce que vous ayez donné les

six immortels tours, quoique aujourd'hui il y en a beaucoup qui n'en donnent que cinq et demi pour abréger. C'est toujours préférable d'en donner six et même sept l'hiver, surtout pour les petites bouchées si ce sont de bons gruaux, sans cela le feuilletage se détacherait de sa pièce.

Feuilletage bon ordinaire.

Faites votre détrempe comme d'habitude, ferme si le beurre est ferme et mollette si le beurre n'est pas bien ferme; vous pesez 1 livre, 400 grammes de détrempe et y ajoutez 500 grammes de beurre et six tours. Il y en a qui mettent 1 livre, 370 grammes de détrempe.

Feuilletage économique.

1 kilogramme de détrempe, 500 grammes de beurre et cinq tours à cinq tours et demi. Ce feuilletage est assez à la mode un peu partout et pousse bien. Voilà une pâte, le feuilletage qui est aggloméré et qui rend des services. C'est la seule qui ait tant de variations et de sortes. Et ne fait pas de beau feuilletage qui veut. Il y en a qui y ont la main plus que les autres. C'est cette économie qu'il faut avoir en détaillant le feuilletage, le faire mince pour les petits, et pas trop épais pour les gros. Il y a des ouvriers qui pour avoir un gâteau d'amandes épais et beau ne regarderont pas s'il pèse 500 grammes pour 1 franc, tandis qu'il ne doit peser que 300 grammes au plus.

Origine du feuilletage.

Le feuilletage date du XIIIe siècle. Cette pâte fut propagée partout; l'on commença par s'en servir pour foncer les talmouses de Saint-Denis. L'art du feuilletage a été porté au plus haut degré en ce siècle; mais il faut rendre une justice aux Suisses, c'est qu'ils le font excessivement léger. Au lieu de le tourer, comme nous, ils donnent les six tours doubles comme s'ils faisaient des palmiers.

Feuilletage commun.

1 livre 400 grammes de détrempe. Vous y ajoutez 375 grammes de beurre, et ne lui donnez que quatre tours; il se fait en province dans quelques maisons qui veulent aller à l'économie, mais il faut faire un peu plus épais, cela revient au même, et le client n'est pas si content.

Feuilletage pour les galettes.

2 livres 1/2 de détrempe, 1 livre de beurre, donnez quatre tours en deux fois et détaillez. Il y a bien d'autres pesées pour les galettes feuilletées, mais ce serait trop long à expliquer. *Passons aux pâtes.*

Pâte à dresser.

Aujourd'hui l'on ne fait plus guère de pâtés dressés à la main, mais il y a encore des maisons. Mettez 1 litre de farine sur le tour, faites la fontaine, mettez-y un tas de sel, un peu d'eau, 125 grammes de beurre. Vous mouillez très peu de manière à avoir une pâte très ferme, vous la broyez bien en tordant avec les mains, et une fois qu'elle est bien mêlée, vous la frasez une fois à la paume de la main ou des mains. Autrefois, l'on frasait toutes les pâtes deux et trois fois, et l'on s'est aperçu que cela mangeait le beurre; aujourd'hui l'on ne frase plus guère qu'une petite fois, c'est bon pour les échaudés; la mettre au timbre.

Pâte à pâté.

1 litre de farine, 200 grammes de beurre; sel; de l'eau; pâte un peu ferme; sitôt finie, la fraser et la mettre au frais, ou au timbre. Toutes ces pâtes doivent être faites la veille, comme les pâtes à foncer, et sucrées.

Pâte à foncer fine.

1 litre de farine, 300 grammes de beurre, 1 tas de sel; pétrir délicatement; 1 œuf; pâte ferme. Fraser une fois pour foncer les flans, riz et tout ce qui se fonce. 10 grammes de sucre, et encore le sucre les fait colorer, avec les fours d'aujourd'hui. Faire la pâte la veille.

Pâte à foncer ordinaire.

500 grammes de farine, 1 tas de sel, 250 grammes de beurre. Pétrir à l'eau pas trop ferme et s'en servir le lendemain; ne pas en faire pour plusieurs jours, ça fermente. Avec cette pâte l'on fait tous les flans et tout ce qui s'ensuit, même les pâtés de viande.

Galette pâte brisée.

1 litre de gruau; sel. Détrempez avec 375 grammes de beurre et de l'eau à peine; broyez, laissez reposer 10 minutes, donnez deux tours et demi et détaillez en galette. C'est la meilleure des galettes, mais il ne faut pas qu'elle soit ni dure, ni molle; bien dorer, rayer et au four pas trop vif.

Pâte extrafine à foncer.

1 litre de farine, 375 grammes de beurre, un tas de sel, 15 grammes de sucre, 1 œuf et un peu d'eau; ne pas la faire trop ferme. Elle se brûlerait dans les mains. Elle est excellente pour toutes les tartes et en particulier pour les tartes fraises, surtout si les tartes fraises ont été mouillées au pinceau et sucrées. Les cuisant sans papier ni rien autre, elles sont fondantes et n'ont pas ce goût de papier et fleurage qu'elles avaient autrefois. J'en donnerai l'explication à l'article Tartes fraises.

Pâte à foncer princière.

500 grammes de farine, 500 grammes de beurre, sel, 15 grammes de sucre, 4 jaunes d'œufs et un moule à baba de lait. Beaucoup de précaution pour ne pas la brûler, on évite de la fraser, mais alors vous avez une pâte fondante à la bouche et bonne. Ces pâtes doivent être cuites sans aucun fruit. Papier au fond, ou à l'eau et au sucre.

Galette pâte ferme.

Amalgamez ensemble moitié feuilletage et rognures, moitié pâte à foncer; bien mêler à la main. La mouler ronde, et au bout de cinq minutes l'étendre, dorer et cuire les rayures en feuilles genre d'Artois, et chiqueter, four chaud.

Galette demi-plomb.

Moitié pâte à gâteau de plomb, moitié rognures de feuilletage. Bien les mêler à la main et mouler, les étendre et en faire des galettes épaisses et bien les chiqueter autour. Rayer finement en galette. Le four chaud.

Galette de ménage

500 grammes de farine, 12 grammes de sel, 250 grammes de beurre, le beurre manié un peu; 2 moules à baba d'eau ou un peu plus, cela dépend des farines et beurres. Coupez un peu votre pâte à la main et un peu au couteau; pas de frasures. Moulez-les, étendez épaisses; chiqueter, cuire à four chaud. Pas les tourer.

Galette demi-feuilletée.

Brisez des rognures feuilletage pour les user un peu, vous les moulez bien rondes et au bout de cinq minutes vous

les étendez au rouleau; chiquetez, dorez; rayez-les très serrées et cuisez à four chaud. Toutes ces galettes sont appelées bâtardes, et on en demande toujours dans les grandes maisons, car, par le fait, il n'y a que la galette plomb, la galette brisée, la feuilletée, et la galette ménage. Toutes ces pâtes-là sont vendues de 1 fr. 50 à 2 fr. 50, selon les quartiers; mais aujourd'hui, la moindre pâte à foncer pour la ville ne doit pas se donner à moins de 1 fr. 50 les 500 grammes. Tout est trop cher; il y a trente et quarante ans, l'on donnait le feuilletage à 1 fr. 25 et la pâte à foncer à 1 franc, mais le beurre ne coûtait que 90 centimes et 1 franc les 500 grammes.

Galettes salées.

500 grammes de farine, 200 grammes de beurre, deux tas de sucre, un tas de sel, le beurre fondu dans trois moules de lait très chaud; pétrir la pâte; on la laisse refroidir, puis on l'étend au rouleau, très mince, coupée à l'emporte-pièce unie et piquée au piquoir en bois comme pour les capitaines ou à la fourchette; cuire à four très chaud. Grandeur d'un petit pâté; 2 francs le demi-kilogramme.

Pâte à timbale.

1 litre farine, 200 grammes de beurre, 10 grammes sel et de l'eau; pâte un peu ferme; laissez reposer, puis vous foncez votre moule qui a été beurré et décoré avec des dessins faits de pâte à nouilles. Vous foncez le moule, puis vous mettez un papier beurré autour et au fond en dedans et des noyaux secs ou de la farine; que le moule soit plein. Vous le couvrez, le rasez au couteau et faites une crête afin de pouvoir mettre un couvert de feuilletage sur le tout; vous le rayez en rosace, et mettez au four en veillant qu'elle ne cuise pas trop en couleur; à moitié cuite, vous en sortez les noyaux et le papier, vous la dorez bien en dedans et remettez au four, au bout de cinq à dix minutes; vous la

sortez, la démoulez sur une tourtière, redonnez un coup de pinceau et passez au four quatre à cinq minutes, sens dessus dessous, et la gardez au chaud jusqu'au moment de la garnir et de la servir. Il faut que le tout soit bien ehaud.

Pâte à nouilles.

1 litre de farine, sel, 3 à 4 œufs, 1 goutte d'eau s'il le faut; pâte très ferme, on la laisse reposer un peu, puis on l'étend très mince au rouleau, l'on coupe la pâte par bandes; il y en a qui les font de 5 centimètres, l'on peut aller de 5 à 7 centimètres; pour les timbales, les couper très étroites, les faire sécher sur plaque farinée et les blanchir à l'eau bouillante; au bout d'une demi-heure si l'on veut ou plus longtemps, saler un peu l'eau. Lorsque les nouilles sont pour le ménage, on peut les couper longues comme pour ander les flancs grillés. L'assaisonnement se fait comme pour les timbales macaroni. J'en parlerai à l'article Timbale.

Pâte à nouilles pour décorer.

125 grammes farine, 3 jaunes d'œufs selon que c'est dur ou mollet; vous mettez une petite goutte d'eau, ou de la farine pour durcir, car les jaunes et la farine ne sont jamais réguliers; pâte ferme; dressez mince et découpez vos décors à votre idée. Il y a aussi le décor au vermicelle, vous étendez de la pâte très mince, vous en faites plusieurs bandes que vous farinez légèrement, et les mettez l'une sur l'autre, deux ou trois au plus, et les coupez le plus fin possible; votre moule étant beurré tout frais, vous y semez votre vermicelle tout autour et en fonçant, vous avez un peu mouillé votre pâte, cela se colle tout seul en appuyant sur la pâte. Que votre vermicelle n'ait pas plus de 5 centimètres de long.

Pâte à ravioli.

1 litre de farine, 10 grammes sel, 3 œufs, 125 grammes de beurre, un peu de lait. La pâte ferme. L'on coupe de tout petits chaussons cannelés ayant 4 à 5 centimètres de long et l'on y met au milieu la préparation grasse ou maigre qu'il lui faut; les mouiller au bord, bien les souder en appuyant avec un autre emporte-pièce, les faire sécher sur clayon, et les blanchir à l'eau bouillante; au bout de dix minutes et toujours en les remuant, vous les égouttez à la passoire et ajoutez, en les repassant sur le feu, l'assaisonnement qui doit aller dedans, et dans tous ces assaisonnements ne jamais oublier une pointe de carry de l'Inde, ou du cayenne (dit poivre de Cayenne).

Garniture à ravioli.

La timbale ravioli appartient à l'Italie par excellence, comme la choucroute aux Allemands, pas de grand dîner sans cela, chez l'un comme chez l'autre. Voici une recette princière : 1 livre veau cuit en fricandeau, 1 livre bœuf bouilli, 1 livre rôti de noix de veau, 150 grammes saucisse ordinaire sans ail, 1/2 poulet rôti. Un petit chou bouilli simplement à l'eau, 100 grammes parmesan râpé, 1 pincée poivre et sel ; hacher le tout finement; si c'était trop dur, y ajouter une cuillerée de blanc. Vous garnissez vos petits chaussons avec cette farce-là, et les blanchissez, mais pour le commerce l'on fait un bon hachis de bœuf, avec de la chair à saucisse bien hachée, et assaisonnée ; au besoin, rien que de la chair à saucisse; l'essentiel est de ne pas économiser le beurre et le fromage. Voir *Ravioli*.

Garniture maigre à ravioli.

Ayez des épinards hachés bien fin, cuits de la veille, bien égouttés et bien relevés en épices, ajoutez-y un

peu de blanc. Bien mélanger et garnir. Blanchir comme les autres.

Assaisonnement à ravioli.

Une fois vos ravioli égouttés, vous les remettez à la casserole et vous y ajoutez 100 grammes de beurre fin, 125 grammes gruyère râpé, 50 grammes parmesan râpé, 1/2 noix de muscade râpée, quelques tranches de ris de veau ou cervelle, 1 cuillerée de champignons et une bonne pincée d'épices, sel et une pointe de Carry ou de Cayenne; le tout étant bien mêlé, versez dans la timbale et passez cinq minutes au four et servez ; champignons.

Pâte à foncer sucrée.

500 grammes de farine, 250 grammes de sucre, 125 grammes de beurre, 3 œufs. Eau d'oranger, pâte ferme. L'on fonce les flans aux fruits confits, mais on ne cuit que la croûte au papier et aux noyaux, ça sert pour les tartes raisins, pêches, fraises et autres fruits qui ne vont pas au four. A Nantes, on fonce les petits gâteaux de riz, avec les darioles, en général cette pâte est très bonne pour les entremets en pâte d'amande, cercles foncés, les religieuses, les réal et tous les entremets qui cuisent à four pas trop chaud.

Pâte à savarin.

Autrefois l'on faisait la pâte à baba et à savarin à trois quarts de beurre par livre de farine, comme la brioche, mais aujourd'hui l'on ne met plus que 250 grammes et même 125, il en est bien meilleur et n'est pas sujet à se racacher. Quand ils sont gros, avoir soin de bien les cuire, car souvent ils éclatent une fois siropés. Lorsque ce sont des babas, ne pas trop les charger en raisin. Le savarin endure facilement de l'orangeat et du cédrat haché dans sa pâte, et toujours des amandes hachées au fond du moule. Ainsi vous prenez 1 litre farine, vous faites le levain avec la

moitié, vous y mettez 15 grammes levure l'été, et 20 grammes l'hiver ; lorsque votre levain est fait, vous le mettez dans une terrine et versez l'autre farine dessus et le sel, 10 grammes. Vous le mettez à lever dans l'étuve, et sitôt qu'il est prêt, la farine ayant éclaté par-dessus, vous cassez 3 œufs et travaillez dur, soit sur tour ou à la terrine, toujours en ajoutant œuf par œuf. Cette pâte en prend 7 à 8, puis vous y mettez 200 grammes de beurre bien manié ou en crème et 25 grammes de sucre. Lever et couvrir.

Autre savarin.

1 litre de farine, faire la fontaine, y mettre 20 grammes de levure, la détremper, mettre le sel, et 8 œufs, peu à peu, en détrempant. Le savarin demande à avoir beaucoup de corps, c'est ce qui en fait l'âme, puis vous y ajoutez 250 grammes de beurre très crèmeux, et 25 grammes de sucre ; lever jusqu'au lendemain, et toujours couvrir la pâte à savarin, le lendemain on rompt bien sa pâte en la soufflant à la main et l'on garnit ses moules petits et grands à moitié, pas plus, on les met à lever sous l'étuve ou sous l'étuve, et sitôt que le moule est plein jusqu'au bord, on les sort, et si le four est disponible, on les cuit ; les démouler sitôt cuits, sans cela ils se fanent, et ne pas les tremper trop chaud. Le sirop doit être toujours chaud. Il y a bien des manières de faire la pâte à savarin ; l'on peut faire son levain avec le 1/4 du litre comme pour la brioche, mais il a moins de corps.

Le gâteau mollet.

C'est un genre savarin et qui n'est pas siropé. Il se fait beaucoup à Reims et en Champagne ; on le couche dans les moules à biscuits Savoie et Charlotte. Délayez 20 grammes de levure dans une terrine au lait tiède, vous y ajoutez 7 œufs que vous avez fait tiédir au four dans une casserole ; sel et 500 grammes de farine ; ne faites que

mêler, puis à lever sous le four, sitôt prêt, vous y mélangez 375 grammes de beurre en crème, 25 grammes de sucre, travaillez un peu à la spatule et laissez lever jusqu'au lendemain; mettez en moule, faites lever et cuisez à four moyen. C'est un gâteau à thé comme le Compiègne et le Solilème.

Le kugelhopf.

1 litre farine, faire le levain avec la moitié de la farine, 20 grammes levure, mettre dans une terrine farine et sel par-dessus et à lever. Sitôt prêt, le travailler avec 5 œufs, peu à peu et 1 moule de lait; pâte pas si molle que le savarin; 25 grammes de sucre et 1/4 de beurre en crème. Le lendemain le mettre en moule avec quelques grains de malaga coupés en deux et smyrne. Les moules beurrés et décorés avec des moitiés d'amandes, et des grains de malaga. Les faire lever à froid, cuire à four moyen. Sitôt cuits, les démouler, et au bout de cinq minutes les poudrer. Les Alsaciens mangent ce gâteau avec le thé et même le café au lait. Il se fait dans des moules à babas et à brioches. Les moules sont en terre vernie, en Alsace.

Le baba.

Le baba était connu bien avant le savarin. Sthorer, rue Montorgueil, en avait la renommée; l'on trouvait toujours chez lui des babas depuis 2 francs jusqu'à 7 et 8 francs. Ils étaient cuits et dans un linge humide. Le sirop au rhum toujours chaud; on n'avait qu'à le tremper, et pour la ville il s'est fait des charretées de babas dans cette maison. Le nom du gâteau a été tiré d'*Ali-Baba ou les quarante voleurs* d'Edmond Galland, comme le savarin du nom de Brillat-Savarin, l'auteur de la *Physiologie du goût*; je donnerai sa biographie un peu plus loin. Les Julien en créant le savarin et le parfum firent beaucoup de tort à Sthorer. Aujourd'hui la maison est très florissante, mais ne fait pas tant de babas.

Pâte à baba.

1 litre de farine, faire le levain avec la moitié et 20 grammes de levure, mettre le levain dans la terrine, le sel et l'autre farine par-dessus. Lorsque le levain est levé, vous commencez à casser 3 œufs et travaillez à la main en continuant d'y ajouter œuf par œuf, jusqu'à 8. Lorsque la pâte a bien du corps, vous y mettez 200 grammes de beurre bien manié et 25 grammes de sucre ; levez dans une terrine jusqu'au lendemain; beurrez des moules hauts et à cylindre ; mettez quelques raisins dans la pâte, corinthe et smyrne, un peu de cédrat haché, remplissez le moule à moitié et cuisez à four moyen ; laissez-les un peu refroidir avant de les tremper ; on peut tremper les petits de suite, les laisser emplir le moule en levant.

Le gorenflot.

Même pâte que le savarin, la dresser dans un moule à six pans, appelé hexagone, garnir les moules à moitié, faire lever et cuire, les tremper dans leur sirop. Ce nom lui vient de Gorenflot, célèbre moine gourmand du temps de Henri III, et personnage fantastique d'Alexandre Dumas père.

Sirop à savarin.

Tous les sirops pour pâtes levées ont 28 degrés au pèse-sirop; plus lourds, c'est-à-dire dépassant 30 degrés, le sirop n'est plus apte à spongier un gâteau, et au-dessous de 25 il imbibe trop le gâteau, et ne reste pas dedans, et le fait même crevasser. Au-dessus de 30, le sirop ne pénètre pas au milieu du gâteau, cela fait que le gâteau a comme une moelle sèche ; on l'additionne de kirsch, anisette, noyau, curaçao et gousse vanille. Chaque maison a son parfum, il y en a qui mettent de l'anis étoilé, de l'orange râpée, mais il faut toujours du kirsch pour base ; le goûter pour être sûr du parfum.

Sirop à babas.

Toujours à 28 degrés, beaucoup de rhum pour parfum, le baba n'a que ce parfum, parce qu'il s'accorde bien avec le raisin ; s'il est glacé, toujours le glacer au rhum.

Sirop à gorenflot.

Sirop réduit à 28 degrés, parfum absinthe, anisette, sirop d'orgeat ; ne pas trop forcer en absinthe. Il est bien entendu que personne n'a le sirop à savarin Julien, ni le sirop à gorenflot Bourbonneux ; dans ces conditions, on fait comme l'on peut. C'est à base d'absinthe et d'anisette, ne mettre les liquides dans les sirops que lorsqu'ils ne sont plus sur le feu, sans cela ils s'évaporent. On peut les mettre dans des vases couverts, ou dans des litres bouchés, cela s'évapore toujours moins.

Pâte à choux.

Quelle pâte encore qui rend des services ! Après le feuilletage, c'est bien celle-là qui a le plus d'assortiment à elle, soit saint-honoré, religieuse, éclairs, choux crème, choux grillés, pains mecque, choux glacés, choux café, choux chocolat, rognons, bâtons de Jacob à Toulouse, bâtons royaux à Lyon, beignets soufflés, carolines, salammbô, croquenbouche, etc. Mettez 1/2 litre d'eau dans une casserole, 5 grammes sel, 250 grammes de beurre et faites bouillir aussitôt ; vous sortez votre casserole du feu et y incorporez 250 grammes de farine en remuant vivement sur le feu une minute, que la pâte ne soit pas trop molle, l'on remet quelquefois une pincée de farine ; vous sortez de sur le feu et y faites entrer, peu à peu, 7 à 8 œufs ; l'on peut mettre un moule à baba de lait par 500 grammes de pâte à choux, c'est de l'économie et la pâte n'en est que plus moelleuse, un peu d'eau de fleur

d'oranger. Lorsque votre pâte est bien travaillée vous la mettez dans une poche avec sa douille et vous faites les gâteaux qui vous incombent. La pâte à choux doit être cuite à un bon four, pas trop chaud et encore moins froid ; à four chaud elle grossit et s'aplatit facilement en sortant du four, et à four pas chaud elle ne bouge presque pas. Il vaut mieux tenir la pâte ferme que molle, les pains de la Mecque demandent quatre ou cinq minutes de repos avec le sucre dessus, dorez tout ce qui est pâte à choux, hors les pains mecque ; l'on peut mettre 10 grammes de sucre par 500 grammes, mais ça passe bien de mode, c'est un excitant à faire brûler la pâte dessous.

Pâte à choux ordinaire.

1/2 litre d'eau, sel, 125 grammes de beurre, 250 grammes de farine ; lorsque cela brouille, vous procédez comme pour la pâte à choux ci-dessus, et vous la mouillez peu à peu. Que la pâte soit ferme, c'est une pâte qui travaille beaucoup au four, et qui est très avantageuse pour les maisons où il faut faire gros.

Pâte à choux fine.

1/2 litre d'eau, sel, 250 grammes de beurre ; mettre sur le feu ; sitôt que cela brouille vous retirez la casserole, et y ajoutez 250 grammes farine en bien remuant, et vous la mouillez avec œufs sans la remettre sur le feu. Vanille pour carolines, salammbo et éclairs. Elle est très moelleuse. L'on s'en sert pour tout, mais elle ne travaille pas tant que l'autre, vu qu'elle n'a pas été desséchée sur le feu. On sucre légèrement à la sucrière au lieu de dorer. Il y a bien des manières de travailler en tout.

Pâte à échaudés.

Les échaudés : voilà un gâteau qui est ancien ; il était connu au XIII[e] siècle. Seulement, on n'avait pas trouvé le

moyen de les faire gonfler; ce n'est guère qu'à la fin du xviiie siècle que l'on commença à y mettre 5 grammes de potasse par litre de farine. L'histoire attribue l'échaudé à Favart, pâtissier célèbre à Paris en 1705, père du chansonnier et auteur Favart, mort en 1792. Autrefois, et il n'y a pas trente ans, toutes les bonnes maisons faisaient leurs échaudés. C'était ennuyeux pour l'ouvrier, mais l'on aimait l'échaudé dans son café au lait; aujourd'hui, personne ou à peu près n'en fait. On les achète. Il y a deux fortes maisons qui en fabriquent pour tous ceux qui en veulent. On les expédie en province et à Londres. Savidan, le plus fort fabricant de Paris, rue de Vaugirard, 281, a trois grands fours Rolland; il occupe quarante ouvriers toute l'année, et emploie 8,000 œufs par jour. Le blanchissage se fait par la vapeur. L'on n'emploie que du gruau, et les échaudés sont toujours beaux. L'autre fabricant est Ménéclier, rue des Bourdonnais, 39; il a deux grands fours Rolland, et fabrique échaudés et colifichets, rien que cela. Il y a bien des recettes de fabriquer les échaudés; la variation en est au beurre, à l'ammoniaque et à la potasse; l'ammoniaque a rendu de grands services à la pâtisserie commune vulgairement appelée *niolle*.

Échaudés.

Mettez 1 litre de gruau sur le tour; faites une fontaine; 10 grammes sel, 5 grammes ammoniaque écrasé. Commencez par mettre 5 œufs, 100 grammes de beurre. Travaillez bien la pâte en ajoutant œuf par œuf, jusqu'à 8 et parfois 9, soit farine qui boit plus, ou œufs moins gros. Pâte pas trop dure. La fraser trois fois à la paume de la main ou des mains. Sitôt finie, on farine un coin du tour, on la moule bien à part, ayant bien ramassé ses mains et le tour, qu'il n'y ait pas de pâte perdue, ainsi que le ramasse-tout, et vous la mettez à reposer au moins une heure et au plus trois; puis vous faites bouillir de l'eau dans une bassine; pendant ce temps, vous coupez des

bandes de pâte que vous allongez en roulant, et vous coupez vos échaudés bien carrés, que vous posez sur une tourtière farinée en bien les serrant sans les faire coller. Sitôt prêts, l'eau bouillant, vous y jetez la valeur d'un verre d'eau froide, et vos échaudés que vous faites glisser; sitôt dans l'eau, vous calmez le feu, et remuez avec une écumoire jusqu'à ce que, s'étant séparés les uns des autres, ils se blanchissent bien. L'on voit au toucher des doigts, en serrant, s'ils ne sont pas encore mous; on les jette dans un baquet d'eau fraîche, et on les laisse jusqu'au lendemain. On les sort de l'eau vingt minutes avant de les mettre dans les caisses; caisses bien fermées, four chaud; vingt minutes suffisent pour les cuire si le four est bon, sans cela il faudrait bien trente et trente-cinq minutes; sitôt sortis du four, les découvrir et les enlever, pour qu'ils ne retombent pas. Chauffer à chaque fournée et ne rien cuire que cela. Voilà, jeunes écoliers; vous êtes au moins la moitié qui ignoriez comment se faisait l'échaudé. Il y a des ouvriers qui ne peuvent pas les réussir, d'abord cette pâte ne demande pas à traîner dans les mains. Elle rapporte 50 échaudés au litre.

Échaudés sans beurre.

1 litre gruau, sel, 10 grammes ammoniaque; les travailler avec 5 œufs, et continuer jusqu'à 8; pâte très ferme; fraser trois ou quatre fois comme il faut et finement; pour bien fraser, l'on introduit le pouce droit dans la main gauche, et on le serre bien en frasant d'un seul bloc, le corps fatigue bien moins; on met la pâte en boule, on les coupe et on les blanchit de suite. Voir ci-dessus. C'est par vingt méthodes différentes que les échaudés se font; je les ai toujours bien réussis. C'est la frase qui fait tout. Il y en a qui mettent 3 grammes ammoniaque et 2 grammes potasse par litre, et ainsi de suite.

Galettes échaudées.

Ce sont les vrais échaudés de Bretagne, très bons pour boire le cidre dans les pardons et les assemblées. 6 litres de farine sur le tour, fontaine au milieu, 250 grammes sucre, 250 grammes beurre, 15 grammes potasse, 5 grammes ammoniaque, 36 œufs peu à peu, 60 grammes de sel. Bien travailler, et pâte ferme que l'on puisse étendre au rouleau; fraser trois fois; au bout d'une heure, l'on a de l'eau à chauffer. On les étend au rouleau, épaisseur de 1 centimètre; on les coupe à l'emporte-pièce uni, largeur de 7 centimètres. On les pique bien et on les blanchit. Les jeter à l'eau froide, et le lendemain les cuire à four chaud dans des caisses. Le four très chaud, vingt minutes au plus de cuisson.

Barquettes de Lyon.

Tant que je suis aux pâtes échaudées, il faut que j'achève; du reste, l'on n'en dit jamais de trop. Mettez 1 litre de farine sur le tour, un tas de sel dans la fontaine, 100 grammes de beurre, 30 grammes de sucre, 5 grammes potasse; faute de potasse, mettez 5 grammes ammoniaque, mais la potasse est préférable; 1 zeste citron haché fin; pétrir avec 4 œufs, et continuer jusqu'à 7, que la pâte soit un peu dure. Au bout du temps que vous l'avez frasée deux ou trois fois, vous la moulez et la laissez reposer sur le tour une heure ou deux au plus, puis vous coupez les morceaux gros comme un bel œuf; vous les moulez ronds, et après cela vous les étendez au rouleau, longues de 20 centimètres, genre palais de bœuf. Lorsqu'elles sont étendues, vous les piquez partout avec une fourchette et les blanchissez. Vous les sortez en les jetant sur des planches; l'apprenti les change de place deux ou trois fois, en les superposant les unes appuyées sur les autres; après cela, il les met sur deux tas et les couvre d'un linge jusqu'au lendemain. On les dore et on les met sur des plaques; l'on

sème du sucre déglacé dessus avec la main; cuire à four chaud. Elles forment la barque en cuisant.

Bugnes à frire.

1 litre farine, 60 grammes sucre, 125 grammes beurre, un verre cognac, 7 à 8 œufs, faire la pâte comme les barquettes; les mouler, les étendre au rouleau, avoir de la bonne friture de beurre; les couper deux fois à l'éperon en acier, les jeter à la friture bouillante, les égoutter, les poudrer à mesure. Ce qu'il s'en fait à Lyon pour la Chandeleur (2 février), c'est étonnant; c'est un bon entremets de pâtisserie.

Crème d'amandes.

La crème d'amandes de Pithiviers est la plus ancienne et la plus renommée; sous Louis XIV, les gâteaux (Pithiviers) étaient en renom, et aujourd'hui encore ils envoient leur gâteau à Paris, comme Lorient ses gâteaux bretons. Pilez 500 grammes d'amandes sèches et blanchies avec 12 œufs; vous y ajoutez une bonne pincée de vanille et du rhum, 500 grammes de sucre en travaillant au pilon, et à la fin 500 grammes de beurre à peine fondu que vous faites mousser en tournant au mortier; avoir bien soin de ramasser de temps en temps à la corne; lorsque la crème est bien ferme et blanche, vous l'enlevez dans une terrine pour vous en servir; c'est la plus délicate.

Crème d'amandes ordinaire.

250 grammes d'amandes pilées avec 6 œufs, y ajouter 250 grammes de sucre, et 125 grammes de beurre en crème, eau d'oranger; bien faire mousser au mortier et mettre en terrine.

Crème d'amandes parisienne.

250 grammes d'amandes fraîches blanchies; les piler avec deux moules à baba d'eau, ou les passer au moulin sans eau, mais les piler un peu; les mettre sur le tour, et les mêler à la main avec 250 grammes de sucre et 1 verre de cognac ou rhum; mettre cet appareil dans une terrine, le couvrir, et à mesure que vous vous en servez, vous mouillez votre crème avec du lait, et garnissez vos gâteaux d'amandes. Je mets une petite dose pour faciliter; sans cela, c'est par 10 et 20 livres que les grandes maisons en préparent.

Crème fine d'amandes.

250 grammes d'amandes sèches, les piler avec 375 grammes de sucre à plusieurs fois, et les passer au tamis, le sucre en morceaux, ça se pile mieux qu'avec la poudre; vous mettez cet appareil dans un tiroir ou boîte. Vous faites de la bonne crème à éclairs à 125 grammes de sucre, 30 grammes farine, 4 jaunes, vanille, 1/4 litre de lait bouillant; lorsqu'elle est cuite et froide, vous mélangez autant de l'appareil pilé et vous garnissez. Un gâteau d'amandes doit être garni un peu épais, et jusqu'à 2 centimètres du bord; c'est un vieux gâteau, mais il durera encore bien longtemps en ce que ses camarades, le fleuron, la tarte frangipane, la tarte moitié, le flan meringué, ont à peu près disparu. Le gâteau d'amandes se raye en rosace et en feuille; il y a quelques maisons qui le mouillent au pinceau, le couvrent de sucre, le secouent et le rayent après; four pas trop chaud; il se cristallise au four et est excellent.

Crème aux amandes.

250 grammes d'amandes sèches pilées avec 500 grammes de sucre en pain et passées au tamis, vanille; les mouiller au mortier avec 6 blancs d'œufs, les travailler un peu et

mettre en terrine; à mesure que l'on s'en sert, l'on mouille avec un peu de lait. Il y en a bien d'autres sortes, mais je m'en tiens aux meilleures.

DES CRÈMES

Crème à éclairs

125 grammes de sucre et 30 grammes de farine; les délayer avec 4 jaunes, et mouiller avec 2 moules de lait, vanille; pour garnir les éclairs, l'on met un peu d'essence de café pour ceux au café, et un peu de chocolat râpé sur la crème pour les chocolats, c'est tout de suite fondu en remuant.

Crème à saint-honoré.

Les maisons ordinaires la font pareille à celle à éclairs; l'été, ils mettent 2 feuilles gélatine par quart, pour l'empêcher de se ramollir à la chaleur; l'on monte 5 à 6 blancs par quart, cela fait deux saint-honorés.

Crème sèche à saint-honoré de Paris.

Faites un mélange ou composition pour vous en servir plusieurs fois. Vous prenez 3 kilogrammes de sucre, 3 kilogrammes crème de riz, 500 grammes gruau, 500 grammes fécule, 25 grammes de sel, 250 grammes de sucre vanillé; bien la mêler et la mettre dans un tiroir ou dans un pot, et quand vous vous en servez vous pesez ce qu'il vous faut.

Crème à flan meringué et saint-honoré.

Ces crèmes ont été créées par les Julien, d'après les systèmes de Bordeaux, du reste. Auguste Julien y avait travaillé un peu de temps, et les génoises à chaud et le trois-

frères eurent leur conception au retour de Bordeaux. Prenez 500 grammes d'appareil ci-dessus, travaillez-le avec 12 jaunes et 2 litres lait bouillant ; quand c'est pour les saint-honorés, l'on monte 12 ou 16 blancs. Lorsque c'est pour les flans meringués, l'on verse 180 grammes de beurre fin en crème sur la crème chaude, et pas de blancs ; cette crème n'est pas très sucrée, mais est excellente par les mélanges de farine. Les Julien seront historiques, plus tard, comme Carême et Vatel. Du reste, ils avaient l'esprit profond et inventif.

Crèmes à moka.

Voici la première et à peu près la meilleure. Elle fut prise sur le quillet, 250 grammes de sirop à 30 degrés, le verser à froid sur 8 jaunes d'œufs en remuant vite, puis du fort café, ou de l'essence, bonne couleur ; cuisez jusqu'à ce que ce soit épais et que ça pousse un globule, passez-le à la passoire fine et fouettez un peu : sitôt qu'il n'est plus que tiède, vous le versez peu à peu en fouettant sur 250 grammes de beurre fin en crème. Sitôt que c'est pris, vous vous en servez. Ne jamais l'exposer au frais l'hiver. Sans cela toutes ces crèmes grainent et il faut les faire chauffer ou remettre du beurre, ce qui n'est pas amusant.

Crème à moka Julien, dite à laurier.

500 grammes de sucre travaillé avec 18 jaunes ou 16. Y verser 1/2 litre de bon café et remuer jusqu'à ce que vous voyiez poindre un globule ; passez au tamis, et fouettez, jusqu'à ce que ce soit tiède, et vous versez peu à peu sur 500 grammes de beurre fin un peu ramolli, et fouettez jusqu'à ce que vous ayez une crème luisante et qui ait du corps ; décorez et ayez de jolies douilles, que le décor soit beau et pas trop chargé.

Crème à moka suprême.

500 grammes de sucre cuit au filet, le verser tout doucement sur 12 jaunes en fouettant sur le coin du feu. Bien le faire mousser à froid sur le tour, puis le verser; 1 livre 1/4 de beurre fin un peu ramolli après l'avoir manié. Le refouetter et s'en servir.

Crème moka mousseline.

500 grammes de sucre fouetté sur un feu très doux, couvert de cendres, avec 8 blancs d'œufs; lorsque c'est monté, comme la meringue italienne, on la mêle peu à peu avec 500 grammes de beurre fin, bien manié; lorsque c'est bien ferme, l'on y verse quelques gouttes d'essence café, et l'on s'en sert. Elle est très avantageuse et fine. L'on en fait à la vanille.

Crème moka italienne.

500 grammes de sucre cuit au boulet, le verser sur 6 blancs bien fermes et le mêler peu à peu avec 500 grammes de beurre fin manié et en crème.

Crème vitesse.

Si vous n'avez pas le temps et que le client soit pressé, prenez 125 grammes de sucre en glace, travaillez-le à la terrine avec 3 jaunes, ajoutez-y 125 grammes de beurre fin, essence de café et décorez.

Crème au Praslin.

125 grammes de sucre, 4 jaunes, 2 moules de lait, vanille; cuisez comme une crème à moka; lorsqu'elle est presque froide, vous la versez sur 125 grammes de beurre fin, et en travaillant vous y mélangez 125 grammes de

pralin; pour cela vous mettez le pralin dans une terrine, et peu à peu en remuant vous y versez votre crème au beurre. C'est une bonne crème qui rend bien des services pour fourrer et masquer entremets et petits fours, tels que tortue, hérisson, damier, etc. L'on ne peut pas décorer avec, vu les petits grains d'amandes grillées qui gêneraient la douille. Cette crème et la crème marron ont été créées longtemps après la crème quillet et moka, ce sont les confiseurs qui les ont mises à la mode toutes deux.

Crème purée marrons

Faites une crème vanille à 125 grammes de sucre, comme la précédente et vous y mélangez 125 grammes de purée de marrons, bien vanillée, vous pouvez mettre 200 grammes de purée si vous voulez; l'on fourre les entremets et petits fours avec et on décore avec la crème. Cette crème est excellente.

Purée marrons.

Cuisez à l'eau de beaux marrons; sitôt cuits, vous les pelez de leur enveloppe, ou vous les pressez pour faire sortir la chair du marron. Vous la pilez avec un peu de sirop de vanille et la passez au tamis avec pression. Lorsqu'elle est bien passée, vous pesez 500 grammes de purée, et y ajoutez 125 grammes de glace. Bien la travailler pour lui donner du corps, et la rendre propre à décorer si l'on veut, mais il faut toujours la mêler à la crème purée marron.

Purée de marrons glacés.

Les confiseurs ont toujours des débris de marrons glacés et le prix n'en est pas élevé : vous pilez vos débris avec un peu de lait ou de sirop, que ce ne soit pas trop mou; passez au tamis, et mélangez à une crème vanille pour farcir et décorer.

Pralin pour petits fours et crèmes.

500 grammes de sucre cuit au cassé, 500 grammes d'amandes brutes que vous avez fait chauffer au four un peu fort, pour leur donner un goût de grillé. Versez-les sur le sucre bouillant. Ne faites que mélanger et versez sur le marbre. Sitôt qu'il est froid, le piler au mortier ou à la machine à cylindre jusqu'à ce qu'il se forme en pâte, et l'enlever. On le met dans une terrine, et l'on s'en sert à son heure. Le pralin est presque toujours sans parfum, sauf lorsqu'on le mélange avec des crèmes.

Pralin de noisettes (ou d'avelines)

500 grammes de sucre cuit au cassé, 500 grammes de noisettes grillées et épluchées, les verser chaudes sur le sucre, remuer pour que cela se mêle. Verser sur le marbre, sitôt froid, vous le pilez, comme le pralin d'amandes ci-dessus et vous en servez. Il est toujours utile de griller la noisette, de la frotter dans un linge pour enlever les peaux. Sans cela, la noisette n'a guère de goût, et puis ce n'est pas propre, surtout que l'on fait beaucoup de bombes et de glaces au pralin.

Crème pâtissière fine.

500 grammes de sucre, 250 grammes de farine, 12 œufs et 8 jaunes. Vanille; bien travailler et y ajouter 2 litres de lait bouillant. Lui laisser faire un bon bouillon, et verser dans une terrine, pour pont-neuf. Mélanger à la crème d'amandes pour gâteaux d'amandes. Jalousies, conversations, etc.

Crème pâtissière à l'ancienne.

500 grammes de farine dans une casserole. La travailler avec 8 œufs en deux fois, pincée sel, et y ajouter un litre 1/2

de lait bouillant, 125 grammes de beurre, en la débarrassant dans une terrine. Il y a encore des maisons qui s'en servent; on la sucre à mesure, et on en met dans la crème d'amandes; l'on met moitié de cette crème et moitié pâte à choux pour les pont-neuf; elle sert aussi pour les godiveaux de brochet et les quenelles maigres en guise de pain trempé au lait.

Crème à tartelettes et pont-neuf.

125 grammes de sucre et 125 grammes de farine dans une casserole; travaillez à la spatule avec 4 œufs et 1/2 litre de lait bouillant, cuire 5 minutes. En sortant du feu, y ajouter 2 œufs et eau d'oranger, et bien la lisser; foncer les moules à pont-neuf, garnir, une croix en feuilletage; dorer, et au four. Cette crème se fait dans les villes de Lyon, Bordeaux, Nantes, et en tartelettes par quantité. En 1861, le jour de la Fête-Dieu, à Nantes, nous en avons cuit 18 livres, rien que pour des petits pont-neuf. Cuire à un bon four.

Crème fine à tartelettes.

125 grammes de sucre, 125 grammes de beurre, 1/4 litre d'eau; faites prendre le bouillon comme à la pâte à choux. Sel. Lorsque ça bout, vous y mettez 200 grammes de farine; remuez deux secondes sur le feu, et vous mouillez avec 4 ou 5 œufs; l'on fonce ses moules en rognures, on garnit; et une croix dessus, dorer, et au four.

Crème anglaise.

Travailler à la casserole 125 grammes de sucre avec 4 jaunes et 4 moules de lait bouillant, y ajouter 4 feuilles de gélatine et vanille. La tourner sur le feu jusqu'à ce qu'elle pousse un globule. La remuer deux secondes et la passer à la passoire. L'on en fait à l'avance et ça se con-

serve 8 jours l'hiver, cela fait que l'on en prend pour saint-honorés, charlottes, bavarois, ce dont on en a besoin

Crème à quillet.

1/2 litre sirop à 28 degrés, le verser sur 8 jaunes d'œufs, 1/2 gousse vanille fendue, 2 moules de sirop d'orgeat et 1 moule de lait; lorsque c'est prêt à bouillir, vous l'enlevez, vous la faites refroidir et la versez par petit filet sur 250 grammes beurre fin, après l'avoir passée à la passoire ; la fouetter bien lisse, et garnir et décorer votre génoise. L'on y jette quelques pistaches hachées dessus. La vraie crème à quillet n'est connue que du patron de la rue de Buci.

Crème renversée ou au caramel.

Cuisez du sucre au caramel, et barbouillez-en 2 moules à cylindre, ou à charlotte, si vous n'en avez pas à cylindre, puis délayez peu à peu 500 grammes de sucre avec 10 œufs et 10 jaunes. Vanille. 1 bon litre de lait bouillant; garnissez vos deux moules, et les cuisez au bain-marie. Bien travailler le sucre et les œufs avant de mettre le lait et le four ou fourneau, pas trop chaud. On les laisse refroidir au frais, et l'on sert sur serviette. L'on en fait au café.

Crème à breton.

Mettez 125 grammes de beurre fin sur le tour, maniez-le bien et ajoutez-y 250 grammes de glace. Vous y faites entrer du sirop de vanille en le travaillant; lorsqu'elle est bien lisse, vous garnissez votre gâteau breton. Vous le masquez à la crème et y semez du petit sucre, et le décorez. On le glace à différentes couleurs si l'on veut, et on décore. C'est un gâteau de noces et de cérémonies.

Sambayon.

Le sambayon est une sauce sucrée qui est préparée au moment de servir un entremets chaud, tel que poudding de semoule, de pannequets, etc. Fouettez 125 grammes de sucre dans un bassin à feu doux avec 4 jaunes et œuf. Lorsque c'est monté, vous y versez 1 moule à baba de lait et 1 moule de kirsch ou rhum, selon l'entremets. Vous démoulez votre entremets chaud sur plat d'argent. Vous versez, tout autour, de la sauce et le reste dans une saucière, et servez.

Pannequets ou petites crêpes.

Les pannequets servent à faire quelques bons entremets chauds. Voici. Délayez à la terrine 250 grammes de farine, 175 grammes de sucre avec 3 œufs, 3 jaunes, 1/2 litre de lait, pincée sel, vanille, 60 grammes beurre fondu, l'on a deux à trois petites poêles, on les beurre à chaque fois, et on les fait marcher ensemble, il y a des entremets à cylindres qui prennent jusqu'à 40 et 50 pannequets.

Autres pannequets.

375 grammes farine, 260 sucre, 5 œufs, 4 jaunes, 200 grammes beurre fondu, vanille ; les faire comme ci-dessus, sur un bon feu de fourneau. Voir les entremets de cuisine, plus loin. Les pannequets se tournent dans la poêle comme les crêpes.

Sauce abricots pour entremets.

Réduire du bon abricot, avec kirsch et madère, et arroser avec cet appareil. Bien chaud, les entremets au moment de servir. Mettre en saucière de cette sauce : servir sur plat d'argent, saucière idem. L'on peut couper en dés très

petits, reine-claude, cerises, mirabelles, poires, le tout confit, et en mettre dans la sauce abricot ; on les imbibe au kirsch avant, pour mazarines, babas, savarins, pudding de pannequets et de semoule, etc.

Pâte à beignets dite à frire.

250 grammes de farine dans une terrine, la détremper à la spatule à l'eau tiède, sel, 10 grammes sucre, 30 grammes 1/2 moule à baba huile d'olive, autant de cognac ; pâte un peu molle, 2 blancs montés. La faire deux ou trois heures à l'avance. Lorsque ce sont des beignets de pommes, ou autres fruits, on tient ses fruits dans une terrine que l'on arrose avec un peu de cognac et du sucre en poudre. Un des points essentiels : que la friture soit bien chaude.

Pâte à frire ordinaire.

250 grammes de farine dans une terrine et plus selon ce que vous avez à frire. Vous y mettez 10 grammes de levure par livre que vous délayez à l'eau tiède. Vous continuez à mettre de l'eau tiède, jusqu'à ce que ce soit mollet et vous y ajoutez 4 blancs montés par livre. Laissez lever, et servez-vous-en. Les cuisiniers ne font guère que celle-là et même quelquefois ils ne mettent pas de blancs. 10 grammes sel par livre.

Beignets soufflés.

125 grammes de beurre dans une casserole, 1/4 litre de lait. Pincée sel, pincée sucre, faire bouillir. Aussitôt que cela monte, vous y incorporez 125 grammes bon poids de farine, et remuez un peu sur le feu. Puis après, vous mouillez avec 3 ou 4 œufs. Que la pâte à choux ne soit pas molle. Mettez dans une poche, douille à biscuit et les coupez au couteau dans la friture. On les fait avec une cuillère aussi. Les poudrer. On les nomme pet de nonne.

Gastronomie.

Vatel, Grimod de la Reynière, Berchoux, Savarin, Carème, voilà les noms historiques qui ont occupé un certain rang dans la gastronomie. J'ai donné plus haut la biographie de Carème, comme étant le grand maître à tous, car il professa et écrivit. Cambacérès, le marquis de Beauvillers, le marquis de Cussay ont écrit sur la gastronomie.

Vatel.

Bon organisateur d'un dîner, sachant commander et diriger le service en grand. Il ne se serait pas tué, qu'il aurait passé sans un brin d'histoire. Il y a quelques années un talent en renom se tua dans un moment analogue à Vatel, au moment d'un dîner (M. B.). L'on n'en parla guère, et cependant ses capacités étaient fortes. L'histoire de la pâtisserie comblera cet oubli. Voici la biographie de Vatel : Célèbre maître d'hôtel, ordonna d'abord les fêtes du surintendant Fouquet et ensuite celles de M. le prince (duc de Condé). Il se tua pendant une fête que le duc donnait au roi à Chantilly en 1671, se croyant perdu d'honneur parce qu'une partie des préparatifs qu'il avait ordonnés avait manqué son effet, la marée n'étant pas arrivée à temps; d'autres disent qu'il avait manqué la réussite d'un plum-pudding, c'était tout nouveau à cette époque. Mme de Sévigné a donné le récit de cet événement dans la 95e de ses lettres.

Grimod de la Reynière.

Grimod de la Reynière (Alexandre-Balthazar-Laurent), célèbre gastronome, né à Paris en 1758, mort en 1838, était fils d'un fermier général, qui lui-même avait eu pour père un charcutier. Il se fit recevoir avocat et ne voulut occuper aucune fonction afin de se livrer librement aux

lettres, à la gaieté, à la bonne chère, et se fit dans le monde, par plusieurs traits singuliers, la réputation d'un original. Il publia quelques brochures pleines d'esprit. Il est surtout connu comme auteur de l'*Almanach des gourmands* (1803-1812). On lui doit aussi le *Manuel des amphitryons* (1808). Grimod partagea sous l'empire avec d'Aigrefeuille la réputation d'être les premiers gastronomes du temps. Grimod de la Reynière avait les doigts palmés et se tenait bien à table.

Berchoux.

Berchoux (Joseph), poète français, né à Lay (Loire) en 1761, mort en 1838, fut quelque temps juge de paix, puis militaire, et quitta le service après les orages de la révolution pour se livrer aux lettres, publia en 1800 le joli poème *De la gastronomie*, et d'autres œuvres. D'un caractère doux et aimable, Berchoux eut partout des amis. Les Julien, à la Bourse, eurent une certaine vogue avec un gâteau qui portait son nom, aujourd'hui on le fait quelquefois, mais il n'est plus à la mode. Le Berchoux a eu son temps.

Savarin

Savarin (Anthelme-Brillat), né à Belley en 1755, mort en 1826, exerça d'abord la profession d'avocat, fut député à l'Assemblée constituante en 1793, il se réfugia en Amérique, et ne rentra dans son pays qu'en 1796. Il a publié plusieurs ouvrages relatifs à sa profession. Mais l'ouvrage qui rendra son nom impérissable est la *Physiologie de goût* (1825). Le *Livre de gastronomie* (1840), paru après sa mort, est plein de verve et étincelant d'esprit. Ces hommes n'ont pas écrit pour la pâtisserie, mais l'ont mêlée à leurs travaux de cuisine et de gourmands.

Villon.

Villon, poète né à Auvers, près Pontoise, en 1431, mort en 1482, chanta les Talmouses de Saint-Denis qui étaient

déjà en renom. Et son régal, c'étaient les darioles d'Amiens. La pâtisserie n'avait pas beaucoup de choix à cette époque, mais l'on en servait sur la table de Louis XI.

Alexandre Dumas père et le baron Brisse.

Sont auteurs chacun d'un livre de cuisine. Bernard et Dubois ont écrit plusieurs volumes. Jules Gouffé a traité la pâtisserie, la cuisine et les conserves; Léon Souchay, son *Cuisinier illustré*, et en dernier Gustave Garlin, son *Cuisinier moderne*.

Anis, cumin, carvi, coriandre.

Ces quatre graines de goût différent ont reçu le nom de semences chaudes. Ce sont des graines très peu employées en France et qui ont leur valeur dans la pâtisserie.

Anis.

L'anis est cultivé à Tours et à Angers, en Italie et en Allemagne; l'on mêle ces graines avec le pain, partout elles entrent dans quelques pâtisseries ; ici l'on fait des palais anisés, des plum-cake et des madeleines; l'anis vert est très recommandé pour favoriser la digestion, c'est un apéritif et stimulant ; j'y reviendrai.

Le cumin.

En Allemagne et en Hollande, on le fait entrer dans le pain, et sur les gâteaux; très bon dans les sced-cake et madeleines par petite quantité.

Le carvi.

Est très goûté en Angleterre, les Anglais en mangent dans beaucoup de gâteaux et sur du pain. C'est un grand

stimulant pour la digestion, sa graine a la même forme que le cumin ; mais elle est plus délicate de goût ; l'on fait plum-cake carvi, biscuits carvi, madeleines carvi.

Rhubarbe.

Le Français n'aime pas à changer ses habitudes et se croirait perdu s'il en dérogeait, voici la rhubarbe en flan couvert ou non couvert. C'est un rafraîchissant et puis ça n'a qu'une saison. C'est comme la groseille à maquereaux, l'on fait des flans couverts et non couverts. Il faut la cueillir très verte et, comme la rhubarbe, bien la sucrer. En Angleterre, ils font tous ces gâteaux dans des plats creux exprès, mettent une bande en dedans, garnissent plein de fruits, sucrent fortement et recouvrent d'une bonne pâte à foncer, mouillent le dessus et sèment du sucre à la main. Il cristallise au four, et a un bon goût. Le nom de groseille à maquereau lui vient de son verjus, ou jus que l'on dresse dans la sauce du poisson maquereau.

Le coriandre.

Sa graine est très bonne étant desséchée, et a une odeur agréable d'anis, elle fait très bien dans les plum-cake, palais-madeleines, et sur des petits fours au fouet et au beurre.

Je ne traite pas la cuisine, et j'aurais tort de le faire, n'étant cuisinier que juste ce qu'il faut pour porter en ville. Ainsi, j'ai eu toute facilité pour être confiseur, ayant travaillé dans plus de dix maisons de confiserie ; c'est comme la cuisine, mais le goût n'y était pas ; la distillation de même : ce que j'ai eu de facilité pour tout cela ! mais ça ne me plaisait pas. Je me suis donné un peu aux glaces, c'est le contraire de mon frère, il était bon pâtissier, bon confiseur, et assez adroit en cuisine. Connaissant la distillation, j'en ai peu rencontré dans ma vie qui expé-

dient le travail aussi vite et aussi bien fait. Il a laissé une réputation à Tours, comme Gazeau à Bordeaux et Heims à Toulouse. L'on parlait de Lacam à Orléans, Angers, Poitiers, le Mans, comme le premier pâtissier, et à Tours l'on ne connaissait que sa pâtisserie. Ce sont de ces talents rares, je le dirais aussi bien d'un autre que de mon frère, et à ce propos j'engage les jeunes gens à ne pas négliger la cuisine.

Godiveau de Paris.

500 grammes de veau bien énervé, épluché et dégraissé; vous le coupez très fin, vous le pilez à part ou bien vous le hachez avec 1 kilogramme de graisse de rognon de bœuf bien sèche et bien épluchée, qu'il ne reste aucun filandre. Lorsque c'est bien haché, vous le mettez dans le mortier, vous y faites entrer quatre œufs l'un après l'autre, toujours en bien pilant et 30 grammes de sel épicé ; lorsque vous ne sentez rien sous le doigt, vous le levez et le roulez un peu sur le tour dans une pincée de farine, vous le descendez à la cave dans une terrine, et le lendemain vous lui redonnez quelques bons coups de pilon, et après vous pilez avec des morceaux de glace et très vivement. Jusqu'à ce qu'il soit un petit peu mollet, vous le tournez par petites quenelles dans la farine sur le tour et le mettez sur des plaques en cuivre pour le pocher au four ou bien à l'eau bouillante sur des couvercles de casserole farinés où vous n'avez qu'à les faire glisser ; lorsque le pochage est fini, vous les rangez sur des plats, de façon qu'elles ne soient pas trop les unes sur les autres. Le godiveau se conserve quatre jours l'été et six l'hiver. Et encore, il s'abîmerait vite en temps d'orages.

Godiveau de Lyon.

250 grammes chair de brochet bien épluché, le piler au mortier finement; s'il est bien épluché, il n'y a pas besoin de le passer au tamis pour les arêtes; sitôt pilé y ajouter

500 grammes de graisse de bœuf sèche, bien repiler, en sorte que cela forme une pâte, et alors y ajouter 30 grammes sel épicé, et 3/4 de crème patissière (voir *Crème*), le finir en mettant 6 ou 7 blancs d'œufs et bien travailler au mortier, le lever et le rouler comme ci-dessus. Il est très délicat et gonfle bien, je le recommande. Le rouler sitôt pilé.

Godiveau maigre.

1/4 de merlan bien épluché, le piler finement, y ajouter 1/4 de mie de pain trempée dans du lait ; bien la presser, deux blancs d'œufs, une pincée de sel et 90 grammes de beurre fin, les rouler grosses et courtes, les aplatir et les passer au four. Pour vol-au-vent béchamel et timbales poisson.

Béchamel.

La sauce poisson a tiré son nom du marquis de Béchamel, maître-d'hôtel de Louis XIV.

Assaisonnement.

500 grammes de sel fin, bien le mélanger avec 30 grammes épices fines, cela sert pour sauces, pâtes, godiveaux, prendre de bonnes épices; quand on a le temps de les faire, cela vaut bien mieux. J'en donne deux recettes plus loin.

Caramel.

Tout le monde sait faire le caramel, mais il faut bien le soigner. Brûlez du sucre tout doucement, mettez très peu d'eau pour que ça aille vite, lorsqu'il est bien brûlé et qu'il s'élève en une croûte vous versez un peu d'eau dessus et le remettez sur feu doux, vous le couvrez avec une tourtière pour que cela fonde, après cela vous le remuez un peu à la spatule pour achever de l'écraser et le mettez en bouteille. Il ne doit presque rien rester au poëlon.

Jus pour les sauces.

Comme l'on ne peut faire du bouillon que pour les sauces, et que d'un autre côté il faut employer les os des cuisseaux et les couennes de lard, l'on fait un jus. Cassez des os de veau, mettez-les dans une marmite, où il y aura déjà quelques couennes, 3 oignons, 3 carottes coupées en petites rondelles, faites roussir le tout en remuant de temps en temps. Mettez une pincée de beurre ; lorsque le tout a une belle couleur, vous mouillez avec de l'eau, selon ce que vous avez d'os, sel, poivre, thym et laurier, et laissez bouillonner doucement pendant trois ou quatre heures, puis passez à la passoire ou au tamis, l'on fait les sauces avec ce jus ; se conserve 5 à 6 jours l'hiver.

Sauce au roux.

La sauce au roux, dite espagnole, dite brune, se fait de bien des manières ; 125 grammes de beurre dans une casserole, laissez-le fondre ; sitôt qu'il crie un peu, vous y ajoutez environ 200 grammes de farine, et remuez bien ; si c'est un peu mou vous y remettez une pincée de farine ; lorsqu'il a bien roussi, vous le mouillez, soit avec du bouillon, du jus, et un peu de cuisson de champignon ; que ces jus soient chauds ou froids, peu importe ; l'essentiel, c'est de ne pas laisser moutonner la sauce, on la fouette bien sur le feu et on la passe à la passoire fine, ou à l'étamine. Il faut la laisser dépouiller au coin du feu avant de la passer. Bien goûter les sauces pour voir s'il n'y manque rien, l'on met un filet caramel.

Sauce au blanc.

La sauce au blanc se fait par le même procédé que la brune, 125 grammes de beurre dans une casserole, le laisser fondre seulement, y ajouter 200 grammes et plus

s'il le faut de farine ; sitôt qu'elle est mêlée, vous mouillez avec du bouillon et de la cuisson de champignons, bien fouetter jusqu'à ce que cela bouille, vous la laissez dépouiller sur le coin du fourneau et la passez à l'étamine ; à ces sauces-là, l'on met toujours une liaison au moment de les envoyer en ville.

Liaison de sauce.

Délayez trois jaunes d'œufs avec un petit peu d'eau ou bouillon. Bien les écraser, passer à la passoire fine et y ajouter 50 grammes de bon beurre fin en petits morceaux, vous versez cela sur votre sauce au moment de partir (bien remuer).

Sauce béchamel.

Prenez 3/4 de beurre fin, faites-en fondre la moitié avec une mirepoix-oignons et carottes coupés fins; faites un roux blanc avec un 1/4 de farine que vous faites bien cuire; faites bouillir 1 litre et demi de lait et mélangez-le avec votre roux auquel vous avez joint les 200 grammes de beurre qui vous restent. Sitôt que cela bout, passez vivement à l'étamine et assaisonnez bien (pointe cayenne).

Sauce poisson.

Pour la sauce poisson, faites réduire un peu de cuisson de poisson que vous mélangez avec votre Béchamel, ainsi qu'un beurre d'écrevisse ; le tout bien passé soit à la passoire soit à l'étamine.

Beurre d'écrevisses.

Pilez les débris d'écrevisses ou de crevettes auxquelles vous avez arraché la queue qui vous sert dans vos garnitures; vous pilez avec une ou deux carottes un morceau de

beurre, un morceau de jambon, une brioche ou échaudé. Bien piler et assaisonner.

Bouchées crevettes.

Ciselez en long un peu de champignons, un peu de filet de soles cuites; ajoutez-y quelques queues de crevettes, prenez un peu de sauce poisson, jetez votre garniture dedans. Faites chauffer le tout fortement sans faire bouillir; croûtes ordinaires bien chaudes et garnissez. Elles se vendent 40 centimes.

Bouchées aux huîtres.

125 grammes de beurre fin dans une casserole à fondre, 150 grammes de farine; faire un blanc, le mouiller avec 1/2 litre de jus d'huîtres et de champignons mélangés, puis 3/4 de litre de lait. Laissez prendre le bouillon, assaisonnez un peu de muscade, jetez-y 4 à 5 douzaines d'huîtres et autant de champignons coupés en dés, 125 grammes de beurre fin pour liaison. Bouchées toujours chaudes et servir à mesure. 30 centimes.

Bouchées à la reine.

Mettez 90 grammes de bon beurre dans une casserole; sitôt fondu y ajouter 125 grammes de farine, faire un blanc, le mouiller avec 1/2 litre consommé, 1/2 litre de lait, 70 grammes de poulet coupé en dés, 125 grammes de riz de veau, 125 grammes de champignons, le tout coupé en dés, 125 grammes de beurre fin pour liaison; bien assaisonner. Tenir ces sauces au bain-marie et les bouchées à l'étuve pour les servir au client toutes chaudes. Il est entendu que si l'on n'a pas de poulet l'on n'en met pas, et le riz de veau se remplace par la cervelle. 30 centimes.

Sauce brune de Lyon.

250 grammes de beurre à fondre dans une casserole, y ajouter 375 grammes de farine, le remuer jusqu'à ce qu'il ait une jolie couleur rousse, puis vous y ajoutez un beurre d'écrevisse et de la tomate. Bien assaisonner et mouiller avec du bon jus et du bouillon. Laisser bouillir sur le coin du feu et la passer à la passoire. Cette sauce servie avec les quenelles de brochet fait une bonne garniture de vol-au-vent; aussi, il s'en fait beaucoup. Ce que l'on appelle garniture ici s'appelle une entrée à Lyon.

Pâtés de saumon.

Faites un jus avec des carcasses de brochet, anguille de mer, débris de sole, ce que vous avez; assaisonnez lorsqu'il a mijoté à feu doux pendant une heure ou deux. Vous le passez au clair, puis avec ce jus vous faites une panade pas trop dure; y ajouter une forte poignée de persil haché. Lorsque la panade que vous avez étalée sur le marbre est froide, vous pesez 500 grammes de brochet, vous le pilez bien fin, et s'il a été bien épluché il est inutile de le passer; alors vous y ajoutez 1 kilogramme de panade, sel épicé; bien mêler et y mettre 500 grammes de beurre fin afin de faire une bonne farce. Vous garnissez vos pâtés, le fond en farce, tranches de saumon dessus, assaisonnées légèrement, et farce et saumon jusqu'à ce que le moule soit plein; persil haché dessus. Bien le cuire, et lorsqu'il est un peu refroidi, l'on y coule par un trou du beurre fin en crème. Il faut foncer les moules qui sont toujours longs, très épais, et de la bonne pâte à foncer à 3/4 de beurre par litre; quelques morceaux de truffes entre farce et saumon. Épices.

Autre farce à saumon.

Faites bouillir 1/2 litre d'eau avec 30 grammes de beurre et sel, comme pour pâte à chou; ajoutez-y 1/2 livre

de farine et desséchez-la bien; étalez cette panade et laissez-la refroidir. Prenez 500 grammes d'anguille de mer que vous pilez et passez au tamis. Mélangez-la au mortier avec 500 grammes de panade, donnez-lui du corps et ajoutez-y en travaillant 4 œufs et 4 jaunes, et 500 grammes de beurre fin. Sel épicé, un peu de poivre et épluchures de truffes et garnissez comme ci-dessus sans oublier d'intercaler des morceaux de truffes. Persil haché.

Farce grasse à saumon.

Il y avait, il y a trente ans, une bonne maison rue de la Chaise, n° 4. M. Lesourd faisait sa farce ainsi, et l'on venait de loin pour avoir du pâté de saumon. Il pilait 500 grammes de gras de jambon, le passait au tamis, y ajoutait 500 grammes de panade en pâte à choux sans être mouillée et à 1/4 de beurre par livre; puis, sitôt froide, la pilait bien avec le jambon et ajoutait 500 grammes de beurre fin, persil et truffes. Il les finissait comme aujourd'hui. Bien assaisonner.

Poids des pâtés.

Aujourd'hui beaucoup de maisons pèsent la pâte pour foncer les pâtés; mais combien ne la pèsent plus pour aller plus vite! Voici à peu près les doses, soit en moule soit à la main : Pour 1 franc, 250 grammes; 1 fr. 50, 375 grammes; 2 francs, 400 grammes; 3 francs, 500 grammes; 4 francs, 600 grammes, et 5 francs 750 grammes. La viande se pèse aussi; c'est à l'ouvrier à être économe, depuis surtout que la viande a presque doublé. Il y a trente ans, le porc frais se vendait 65 centimes; le veau 80; le jambon 1 franc. Aujourd'hui le porc frais se vend 1 fr. 20; le veau 1 fr. 50 désossé et le jambon 1 fr. 80. Si l'on ne procède pas avec économie, le pâté ne gagne rien. Bien les assaisonner et mettre de la gelée dans les gros.

Pâtés dressés à la main.

Autrefois il y avait trois maisons principales où l'on dressait les pâtés à la main : Lesage, Félix et Colosier. D'autres, comme Lançon, en faisaient aussi ; mais Lesage avait la prime. Pour la semaine sainte, il n'était pas rare de faire 100 kilogrammes et plus de pâte, rien que de la farine. L'on prenait 8 à 10 extra rien que pour dresser. Cette maison a dépassé 20,000 francs de jambons par an. Aujourd'hui il n'y a presque plus de bons dresseurs de pâté.

La maison Félix.

Cette maison avait la renommée des brioches, et depuis personne n'en a autant fait. Tous les jours c'étaient 4 boisseaux à midi et 4 boisseaux le soir ; les boisseaux étaient de 12 litres ; cela faisait 96 litres de farine. Voici ce que l'on mettait par boisseau : 125 grammes levure, 125 grammes sel, 125 grammes sucre, 50 œufs et 9 livres de beurre ; l'été, le moins, 2 boisseaux à midi et 2 le soir. Au jour de l'an 10 boisseaux à midi et 10 le soir. M. Jourlet y était tourrier à cette époque (1855). Tout le mois d'août l'on faisait cent dix œufs de meringues pour ne pas avoir à en faire l'hiver, et on les mettait dans de grandes caisses en fer battu sur le four ; cela faisait 4,000 œufs de meringues en réserve. Il faut dire que l'on servait tous les restaurants du Palais-Royal et hôtels environnants. Et des gâteaux d'amandes ! L'on broyait au moulin au moins 100 kilos d'amandes par mois, rien que pour cela. Et dire que ces maisons ont disparu par la force des choses : Lançon, qui a eu jusqu'à vingt-cinq ouvriers. Et ce renom de pièces en sucre filé ! C'était un ouvrier rare : Lannes, rue Saint-Denis ; l'on en parlait dans tout Paris. Et Vincent, passage Choiseul ; ils ont été jusqu'à vingt-huit, là aussi ; il avait fermé ; c'est encore là que l'on trouvait le vrai panier suisse et la corbeille. Bricard en avait eu la direction. Il s'est

trouvé quelqu'un qui a su la relever et la monter à un degré qui n'a pas encore été atteint nulle part. C'est de la chance mêlée à de la capacité. Et cette maison de la rue de Grammont : Thomas et Magnan, qui était si forte autrefois. L'on y trouvait toujours des pièces faites à l'avance et de toutes sortes. C'était la renommée des meringues suisses et des pièces en sucre filé. Au siècle dernier les grandes maisons de pâtisserie se tenaient aux environs du Palais-Royal. Vous aviez la rue Saint-Roch, la rue Jeannisson, la cour des Fontaines, la rue de Valois. Il y avait des pâtissiers partout autour de ce palais féerique. Il y eut de fortes maisons à l'époque du régent : 1705 à 1723 où il mourut. Ainsi il y avait encore cour des Fontaines, il y a trente-cinq ans, une des anciennes bonnes maisons de Paris ; qui est-ce qui dirait aujourd'hui qu'il y a eu un fort magasin de pâtisserie sur cette petite place ? C'est comme la rue Saint-Honoré, en est-il passé ? Girardin avec ses nantais, Finot avec sa mathilde, Barbier, Bourdon, Séjourné et d'autres que j'oublie. Rollet, du passage de l'Opéra, a été le premier de Paris ; il dépassait Félix. Le quartier a changé, Frascati d'un côté, Julien Favart d'un autre. La maison Lesserteur, rue Bourdaloue, a plus de soixante ans d'existence et n'a fait que prospérer. Qui est-ce qui aurait dit que la maison Husson, rue de la Michodière, succomberait si vite après avoir monté si haut ? Et Bourgeois, rue Taitbout ? C'en était une bonne, celle-là aussi ; jusqu'à trente ouvriers. Fermée aussi. C'était la maison des petits-fours d'amandes et farcis. Il n'y a guère eu de maisons dans Paris qui ait fait autant de petits fours d'amande. Et la maison Gouffé, faubourg Saint-Honoré ? Elle avait été une des grandes en renom. Plus rien.

Épices à pâté d'alouettes.

Les pâtés d'alouettes ont la première marque du monde à Pithiviers, et la seconde à Chartres et Montargis. Voici l'une des bonnes recettes :

5 grammes de gingembre, 5 grammes clous de girofle, 5 grammes piment en petites boules, 5 grammes noix de muscade, 5 grammes de poivre en grain, 5 grammes quatre épices, 1/4 persil haché fin, 2 feuilles laurier sèches. Broyer le tout dans un moulin à café et le mêler avec 3 livres de sel fin. L'on met 30 grammes de ces épices par kilogramme de farce et l'on sale le gibier avec. Le gingembre n'est pas indispensable.

Pâtés d'alouettes.

Pour un pâté de 7 à 8 francs, il faut 12 alouettes et 3/4 de chair hachée très fine ; l'intérieur des alouettes pilé avec du jambon maigre et bien assaisonné; le mêler avec la farce et garnir. L'on peut en mettre 7 pour 4 francs.

Quatre épices pour la pâtisserie.

10 grammes laurier franc, 10 grammes de thym, 10 grammes basilic, 10 grammes macis écrasé, 10 grammes de piment en boule, 10 grammes poivre blanc, 4 gros clous girofle écrasés, 20 grammes de muscade râpée, 8 grammes de cannelle. Le laurier, le thym et le basilic doivent être séchés au four; l'on pile le tout et on passe au tamis. Les mettre dans un pot bien fermé ; en mettre 30 grammes dans 500 grammes de sel pour sauce-pâtés et le reste.

Gelée pour galantine

Délayez dans une casserole bien propre et bien étamée 3 blancs d'œufs avec une livre de bon bœuf dans la culotte ; que le bœuf soit bien haché mais pas trop fin. Vous y ajoutez 2 litres de bon bouillon, 1 verre madère, 20 feuilles de gélatine, 2 carottes, thym, laurier, persil, le tout en bouquet, carottes coupées, 1 goutte caramel. La remuer jusqu'au bouillon et la laisser dépouiller sur le coin du fourneau deux heures. Il faut passer le bouillon froid et bien

le dégraisser avant de le mettre sur la viande. Au bout des deux heures vous passez votre gelée à l'étamine ou à la serviette dans un vase peu élevé afin de pouvoir découper votre gelée selon vos goûts.

Gelée anglaise au madère.

Prenez deux pieds de veau bien nettoyés, mettez-les dans une marmite avec un fort litre d'eau et rien autre. La marmite bien fermée et les pieds bien couverts, laissez-les mijoter deux à trois heures à four doux; après cela, vous passez la gelée au tamis, et la remettez sur le feu doux avec 375 grammes de sucre en pain, l'écorce de 2 petits citrons, le jus de 4 citrons, 1 bon verre madère et un verre de cognac. La coller avec trois blancs d'œufs et passer à la serviette; bien la fouetter sur le coin du fourneau aussitôt que les blancs y sont. L'on doit savoir que le meilleur mode pour passer une gelée, c'est une serviette pas trop neuve; bien la mouiller et la presser. On l'attache aux quatre pieds d'une chaise tournée sens dessus dessous, et l'on met le vase pour la recevoir au-dessous. Mettre la haise au chaud pour que la gelée passe plus vite.

Biographie de Cambacérès.

Cambacérès (J.-J. Régis de), profond jurisconsulte, né a Montpellier en 1753, succéda en 1771 à son père dans la charge de conseiller à la cour des aides. Fut, en 1792, député à la Convention; vota pour le sursis dans le procès de Louis XVI. Bonaparte, élevé au consulat, le choisit pour second consul (1799); devenu empereur, il le nomma archi-chancelier, le créa prince de l'empire et duc de Parme. Exilé par les Bourbons, il se retira en Belgique; il mourut en 1824. Il a laissé des mémoires, dont un ouvrage sur la gastronomie.

Cussy (marquis de).

A publié un ouvrage sur la gastronomie au commencement du siècle.

Beauvilliers (marquis de).

A publié, en 1700, un ouvrage sur la gastronomie qui eut un grand renom.

Pâte à timbale.

500 grammes de farine, 10 grammes sel, 125 grammes de beurre. Faire une pâte ferme avec de l'eau. On ne la fait pas plus fine, vu qu'elle n'est presque jamais mangée. Quelques maisons font la pâte à 200 grammes de beurre

Pâtisserie anglaise.

Il y avait, il y a trente ans, trois maisons spéciales pour la pâtisserie anglaise. Plusieurs pâtissiers du quartier de la Madeleine en faisaient, mais l'on ne connaissait que Michel, Guerre et Marion. Michel arrivait de Londres vers 1830 et s'installait rue du Luxembourg, aujourd'hui rue Cambon. Il n'était pas riche, tant s'en faut, c'est lui-même qui me l'a dit. Après avoir fait faire les travaux pour son installation, il fut obligé de prendre deux sacs de farine à crédit, et peu à peu, la renommée aidant, il parvint à avoir jusqu'à dix ouvriers ne faisant que de la pâtisserie anglaise. Il est mort à Tours, il y a quinze ans, riche propriétaire; son successeur, Colombin, y ramassa une jolie fortune, et c'est toujours le premier cachet de Paris. Ravaux, successeur. De Guerre, je n'ai rien à dire, sinon que la maison a toujours été tenue honorablement de père en fils et que la haute société française et anglaise s'y réconforte admirablement. La troisième, Marion, était près le

ministère de la marine, rue Royale. J'y ai compté une fois soixante-douze gros plum-cake; c'était sa vogue. Il avait marié sa fille à Ronceray, excellent ouvrier, et lui céda son fonds. Ronceray avait acheté le nom de Carême, rue de la Paix, qu'il joignit à Marion-Carême, et alla s'installer boulevard Malesherbes. Il ne put tenir longtemps, et est aujourd'hui cuisinier dans un hospice de Paris. Les trois villes où les Anglais séjournent longtemps sont : Pau en Béarn, Tours en Touraine et Dinan en Bretagne. Leur pâtisserie est un peu lourde, aussi ils se vengent sur la nôtre, et ils laissent bien un plum-cake pour un éclair. Seulement ils ont toujours leur gâteau de fête, l'immortel mince-pics — prononcez mins-pay — et le plum-pudding pour Noël; et pour les Rois, le twelfth-cake ou plum-cathe riche. La pâtisserie a fait des progrès depuis vingt ans, mais ils sont lents. Il eût été à désirer que la pâtisserie ne fût pas restée en retard et qu'elle eût fait comme la cuisine, non pas un journal, mais un annuaire qui n'aurait pas coûté cher à la corporation, où l'on aurait mis les choses de l'année, les nouvelles inventions, nouveaux établissements, les morts, les ventes de fonds, et même relater les plus anciennes choses qui se sont passées, et nommer les grands talents de Paris et de province et ce qui s'y fait. Nous avons tant de patrons qui vivent de leurs rentes que cela les occuperait, et ils trouveraient des collaborateurs en province comme à Paris. Le métier en vaut la peine ; je sais que si j'étais à même de le faire, je m'y dévouerais, car c'est si beau de renseigner la jeunesse. Combien de choses ignore-t-elle du métier ? Ne serait-ce que de leur expliquer de bien tenir les jambes droites en travaillant et de ne pas s'appuyer les genoux contre le tour ou le mortier, sans cela les jambes se tournent et l'on ne peut plus marcher droit : c'est si vilain ! Combien de jeunes ouvriers qui font le pain de Gênes et le régent (je cite ceux-là) et qui ne savent pas que c'est dans la maison Chiboust qu'ils ont été créés. Tout est bon à savoir lorsque le métier le comporte.

ENTREMETS CHAUDS

Le gâteau de plomb est un des entremets chauds qui sortent de l'ordinaire ; il va dans les dîners, mais principalement dans les soirées ; plus il est épais et meilleur il est. Bien le chiqueter et le cuire dans des cercles à flan, sur forte tourtière ou plateau cuivre étamé (voir *Pâte à plomb*).

Baba chaud.

Le gros baba se cuit à four pas trop chaud, dans un moule à douille, et bien l'arroser de rhum une fois siropé. Le baba chaud ne se glace pas.

Savarin chaud.

Servir les gros savarins comme les babas, le plus chaud possible, et ne pas oublier de mettre des amandes hachées au fond du moule (pas glacé).

Brioche mousseline.

La mousseline est comme le plomb, plutôt pour soirée que pour dîner ; c'est un entremets qui est très prisé, et, pour le thé, je crois qu'il n'a pas d'égal. Le servir chaud, et un couteau bien affilé pour le couper. La mousseline se fait à tête et sans tête. La faire lever à froid et cuire à four moyen (voir *Brioche*).

Brioche à tête.

La brioche à tête doit être servie toute chaude dans n'importe quelle circonstance ; sa valeur en dépend. Surtout que la tête soit bien développée.

Couronne brioche.

Est comme la brioche à tête ; servir chaud et bien l'ouvrir au couteau ou au ciseau. Si l'on n'avait que des cou-

ronnes, l'on pourrait faire la pâte plus molle ; la couronne est même mieux lorsque la brioche est mollette, mais pour celle à tête, elle doit être ferme. C'est un entremets de soirée.

Montmorency.

Garnir un moule à Génoise de pâte à savarin, dans lequel vous aurez mis des cerises coupées en dés dedans ; faire lever et cuire aussitôt. Le siroper à un sirop où il y aura du jus de cerises et framboises mélangé. Servir chaud. A froid, on le glace à la framboise.

Gâteau Compiègne.

Encore un de nos bons anciens. Je crois qu'il appartient au grand Carême. 500 grammes de farine, faire le levain avec le 1/4 comme le savarin. 15 grammes de levure, et mettre à lever, faire la fontaine, y mettre 50 grammes de sucre et 10 de sel. Commencez à pétrir avec 3 œufs et y ajoutez peu à peu 15 à 16 jaunes, faire une bonne pâte qui ait du corps, y ajouter 500 grammes de beurre bien ramolli, tenir la pâte un peu ferme et mettre le levain. Le lendemain, on couche la pâte dans des moules à biscuit Savoie. Cuire à four un peu doux pour que le gâteau ne retombe pas une fois cuit : excellent pour le thé. Lever à froid, vu la quantité de beurre. Il y en a qui les glacent vanille. Servir chaud.

Le munik.

Pâte à savarin, moule à baba poudré aux amandes hachées fines, couchez la pâte et mettez à lever. Cuisez, et, sitôt cuit, vous le trempez dans un sirop que voici : sirop à 30 degrés, il se trouve réduit à 28 en y mettant un verre noyau, un verre curaçao et 100 grammes de beurre fin fondu ; on le met dans le sirop, ou on l'imbibe avec le pinceau. Appartient aux Julien.

Le kügelhoph.

Le kougleauph se sert comme entremets chaud pour dîners, mais plaît mieux pour soirée. Bonne pâte genre savarin levée à froid, grains Malaga, moitié d'amandes pour décorer les cavités du moule, et smyrne; que quelques grains dans la pâte. Cuire moule à baba large, en terre ou cuivre; les poudrer. Nous vient de Strasbourg. C'est un nommé Georges qui apporta ce gâteau en 1840 et occupait vingt-cinq ouvriers, rue du Coq; les magasins du Louvre l'ont englobé. Il s'y faisait des kougleauph par centaines et de 10 et 15 francs; ce n'était pas rare. La maison fut transportée rue Bonaparte, 72; aujourd'hui c'est un boulanger.

La mazarine.

Bonne pâte à savarin dans un moule charlotte à douille, le remplir à moitié et le faire lever. Lorsqu'il est cuit et froid, on le coupe en tranches de 2 centimètres au plus, et les garnir avec de l'abricot cuit, où vous avez mis des fruits hachés et imbibés au kirsch. Allonger avec du sirop et un peu de beurre fin, le tout bien chaud. Vous remettez vos tranches à mesure dans le moule et garnissez. Jusqu'au bout, tenir le moule au chaud. Servir sur un plat d'argent, démouler et arroser avec la sauce abricot et mettre le reste dans une saucière. Appartenait à Félix. Un des riches entremets anciens.

L'abricotine

Est encore un des bons entremets anciens. Lester en faisait beaucoup, gros et petits, rue de l'Échelle. Moule à brioche. Mettre une couche de pâte à savarin au fond du moule, en barbouiller le tour, mettre dessus une petite couche d'abricot ferme, recouvrir de pâte et faire lever pas trop vite. Cuire à four moyen. On l'abricote à chaud, et servir chaud. Sirop et kirsch.

Le sally-luns.

Prononcez *solilème*. Bonne pâte à savarin dans un moule à biscuit de Savoie, lever et cuire four moyen; une fois démoulé, on enlève le dessus avec un couteau en pointe, de façon à faire un trou, et l'on y fait fondre gros comme un œuf et plus de beurre fin salé, et recouvrir. Très bon pour le thé. Servir chaud. Appartenait à Gouffé

Charlotte polonaise.

Beurrez un moule à charlotte, enrobez-le de pâte à brioche autour et au fond, faites un salpicon avec deux cuillerées d'abricot et des fruits hachés au kirsch, mettez cela dans l'intérieur, recouvrez de pâte, puis faites lever doucement et cuisez; la siroper avec précaution au pinceau, sirop vanille et la glacer vanille. Servir chaud sur plat d'argent.

Tourte à la moelle.

Foncez et bandez votre tourte comme une tourte frangipane; vous avez fait cuire avant sur feu doux 125 grammes de moelle de bœuf à la noisette, c'est-à-dire bien rissolée, passez-la qu'il n'y reste rien, puis vous la mélangez avec un peu de bonne frangipane; garnissez très épais, mettez un fleuron feuilletage dessus, dorez et cuisez; il faut que ce soit mangé bien chaud; l'on remplace la moelle par du beurre cuit noisette. Bien vaniller.

Pudding de semoule à l'albufera.

Faites bouillir 7 décilitres de lait, incorporez-y 200 gr. semoule fine en bien remuant, puis vous y ajoutez 250 gr. de sucre et 150 gr. de beurre fin, citron haché, 1 verre rhum, 1/4 fruits coupés fins, 2 œufs, 5 jaunes, 5 blancs pris; bien mêler le tout sans travailler la pâte. Moule à charlotte

à cylindre beurré et bien chapeluré partout. Cuire au bain-marie, le renverser sur plat d'argent, l'arroser d'un sambayon au kirsch ou au rhum, mettre le reste dans une saucière. C'est un entremets de cuisine. Pour deux moules.

Timbale napolitaine aux poires.

Foncez un moule à charlotte que vous garnissez avec de la belle pomme cuite au beurre et vanille, vous y ajoutez 2 bonnes cuillerées d'abricot, 100 grammes de raisin de Smyrne. Bien la garnir, cuire à four pas trop chaud et couvrir avec du papier : il faut à peu près trois quarts d'heure. Vous la démoulez sur plat d'argent au moment de servir; vous avez préparé avant tout cela des quartiers de pommes blancs et roses que vous avez cuits au sirop blanc et rose pour ranger autour du plat : un rose et un blanc, et en même temps de grandes dents de loup en pâte d'amandes vertes et des boules en pâte d'amandes roses ; que ce soit entrelacé entre les pommes et la charlotte. Il faut que la charlotte soit abricotée, et l'on appuie les dents vertes de la base au sommet du gâteau, un peu arc-boutées; les faire bien sécher pour qu'elles ne ramollissent pas. C'est un joli entremets de cuisine. Servir avec une sauce d'abricot au kirsch.

Pudding George IV dit à la Giraud.

Foncez un moule charlotte à cylindre en pannequets que vous farcissez d'une légère couche d'abricot; ayant bien beurré votre moule et surtout la canule intérieure, vous coupez vos pannequets carrés et les doublez en trois, que cela fasse un porte-manteau. Étant garnis et doublés, vous les rangez bien depuis la base jusqu'en haut, et lorsque vous arrivez presque au bout, vous versez sur le tout une crème à l'anglaise comme au pudding-cabinet et recouvrez d'une dernière couche de pannequets; couvrir d'un papier beurré et cuire au bain-marie trois quarts d'heure et par-

fois moins. Sauce sambayon au rhum, sur plat d'argent et servir en saucière, en verser dessus. Tous les entremets sambayon sont saucés dessus.

Poires à la condé.

Riz bien cuit, sucré, beurré, vanillé et ferme, quelques jaunes d'œufs; bien le ranger en boule sur plat d'argent. Vous avez de beaux quartiers de poires cuits au sirop, roses et blancs. Vous les rangez en les entrelaçant en rosace contre le riz et mettez une autre rangée en sens inverse au-dessus des autres, et au sommet une entière bien rangée avec goût; c'est un joli entremets chaud. On le sauce à l'abricot chaud au madère; surtout le riz très ferme.

Pudding de Westphalie.

Faire un appareil de semoule (voir *Semoule albufera*), le coucher tout chaud sur deux plaques bien beurrées et le cuire au four. Sitôt refroidi, on le coupe à l'emporte-pièce de la grandeur d'un moule à charlotte. Vous avez deux moules charlotte beurrés et chapelurés, toujours de la belle chapelure blanche. Vous abricotez vos tranches et les rangez dans le moule l'une sur l'autre jusqu'au bout du moule. Cuisez vingt minutes au bain-marie et une sauce abricot au kirsch. Sur plat d'argent chaud et le reste en saucière.

Ananas à la d'Orléans.

Parez un bel ananas, qu'il soit presque lisse, creusez-le et faites un salpicon avec la chair intérieure que vous coupez en dés, mettez-le à cuire avec de l'abricot au madère. Dressez votre ananas sur riz chaud très ferme et plat d'argent; auparavant vous avez coulé du sucre cuit sur marbre huilé dans un emporte-pièce rond de 4 centimètres pour le haut et de 8 centimètres pour le bas, vous y plantez de grands losanges en angélique tout autour de celui du bas

et de plus petits sur celui du haut, vos losanges sont glacés à l'avance et collés, que vous n'ayez qu'à poser dessus et dessous l'ananas. Vous garnissez vite l'ananas du salpicon, le posez sur le riz avec vos deux fonds sucre angélique, arrosez l'ananas et riz de votre sauce abricot et servez le tout vivement en saucière.

Pudding tête de mort à l'anglaise.

Hachez 250 grammes de graisse de rognon de bœuf que vous mettez dans une terrine, ajoutez-y 125 grammes Corinthe bien lavé et épluché, 125 grammes Smyrne, 150 grammes sucre-cassonade, 1 moitié muscade râpée, 5 grammes sel, 1 zeste citron haché, 100 grammes cédrat haché, 300 grammes mie de pain blanc, 1 cuillerée farine, 1 grosse pomme hachée, 2 moules de rhum, bien mêler le tout en y ajoutant 5 œufs, 1 cuillerée à café gingembre, le mettre en boule dans un linge mouillé et pressé, bien le beurrer, le fariner, serrer comme il faut à la ficelle, le mettre dans une marmite, couvert d'eau froide et le faire partir doucement à feu doux; le laisser bouillir trois heures, le démouler avec précaution sur plat d'argent et l'arroser d'un bon sambayon au rhum et saucière pour 2 puddings.

Pudding français.

250 grammes de farine, 250 grammes de sucre, 125 grammes d'écorces de citron haché, 125 grammes raisin de Corinthe, 125 grammes raisin de Malaga sans pepins, 200 grammes graisse de rognon de bœuf haché, 2 cuillerées de confiture pommes, 1 verre de rhum, 3 œufs; bien mêler le tout avec un peu de lait, le cuire dans un moule à bavarois bien beurré, mettre un linge beurré et fariné dessus, bien le ficeler autour du moule, le mettre comme cidessus au fond d'une casserole ou marmite, couvrir d'eau froide et le faire bouillir doucement pendant trois heures; démouler sur plat d'argent, verser du sucre dessus et au-

tour et verser du rhum, y mettre le feu sitôt sur la table. On peut servir un sambayon à part, car le pudding est toujours un peu sec.

Plum-pudding anglais fin.

375 grammes suif de rognon haché, 125 grammes de moelle de bœuf hachée, 180 grammes de sucre en poudre, 150 grammes de farine, 5 œufs, 1 moule à baba de lait, 1 moule de cognac, 1/2 muscade râpée, sel, 60 grammes cédrat haché, 200 grammes Corinthe et 200 grammes Smyrne, 3 pommes reinettes hachées, 1 bonne cuillerée d'abricot. On mêle le tout à la terrine en mettant les œufs les uns après les autres, et le cuire au bain-marie comme ci-dessus; démouler sur plat d'argent et l'arroser avec une sauce à l'anglaise de 125 grammes de sucre délayé avec 3 jaunes et le remuer sur le feu en y ajoutant 125 grammes de beurre fin et 2 moules à baba de madère. Vous l'arrosez sur plat d'argent et saucière.

Pudding de cabinet.

Moule à charlotte que vous beurrez, vous y mettez un papier au fond coupé sur le moule, vous décorez un peu le fond avec des fruits et des biscuits cuillères coupés en croissants et en poires, faites le tour en biscuit comme pour charlotte, puis vous faites une crème avec 200 grammes de sucre, 3 œufs et 4 jaunes, vanille; bien la travailler, puis l'on verse en fouettant 3/4 litre de lait bouillant, remplissez votre moule et cuisez au bain-marie; l'on met un rond de papier beurré dessus : trois quarts d'heure d'ébullition. Servir sur plat d'argent, sambayon au kirsch. Cela rapporte deux moules moyens ou un gros; l'on sort le papier du fond et l'on verse un peu de sauce dessus et autour; saucière. L'on en fait à la crème chocolat et café.

Timbale parisienne.

Beurrez un moule à charlotte et décorez-le avec de la pâte à nouille, une bordure autour, cuisez-la comme il est dit (*Pâte à timbale*), vous mettez 3 litres d'eau à bouillir; lorsqu'elle bout, l'on y brise 500 grammes de macaroni à l'aiguillette et sel. Bien le cuire; une fois cuit, on l'égoutte et on le remet dans la casserole, et vous y mettez 3/4 de gruyère râpé, 1/4 parmesan râpé, 250 grammes de beurre fin, 125 grammes champignons en dés, 125 grammes jambon en dés et des truffes. Garnir au moment et servir bouillant, 1/2 noix muscade, 1 pointe de Cayenne poivre, sel.

Timbale milanaise.

Beurrez et décorez comme ci-dessus un moule à charlotte en pâte nouille, mettez 3 litres d'eau à bouillir, salez-la. Découpez minces et courtes de petites bandelettes de pâte à nouille : 500 grammes; blanchissez-les et égouttez-les. Vous les remettez à la casserole, puis vous y mettez 3/4 de gruyère râpé, 250 grammes de beurre fin, 125 grammes de parmesan, 125 grammes riz de veau, 125 grammes de champignons coupés en dés, 1/2 muscade râpée, des truffes coupées et un peu de tomates, 1 pointe de carry de l'Inde ou de Cayenne, et servir bien chaud; croûte et le reste, cela fait deux timbales de 5 francs. L'on peut mettre crêtes et rognons de coq, blanc de poulet. La milanaise est comme une macédoine : elle prend tout. Il y en a qui la font au macaroni à l'aiguillette.

Charlotte de pommes.

Moule à charlotte bien beurré et grassement, préparez ensuite des tranches de mie de pain : les faire égales, pas plus d'un 1/2 centimètre d'épaisseur et de la longueur du moule. Pour le fond, l'on fait des poires ou des croissants,

que cela joigne bien au fond ; un rond au milieu, les tranches du tour superposées l'une sur l'autre, jusqu'à ce que ce soit fini de garnir. Notez bien qu'il faut auparavant tremper toutes ces tranches dans un beurre fondu légèrement, puis on garnit son moule avec cette dose : coupez 600 grammes de bonnes reinettes en petits quartiers bien épluchés, faites-les sauter au plat ou casserole avec 100 grammes de beurre fin, remuez souvent sans les écraser; lorsqu'elles sont cuites, vous y ajoutez 100 grammes sucre, vanille, 2 cuillerées d'abricot, mêlez bien cela et versez dans le moule. Bien le remplir et le couvrir d'un rond pain de mie. Cuire à four pas trop chaud, ce qui ferait sauver le beurre des tranches de pain, et le démouler délicatement sur plat d'argent. Arroser sauce au kirsch à l'abricot.

Pomme au riz.

La pomme au riz : s'en est-il fait dans le temps chez Félix ! et de trois à quatre francs, ce n'était pas rare. Foncez un cercle à flan, garnissez-le avec de la pomme à charlotte et cuisez-le. Une fois cuit, l'on a des pommes tournées et cuites au sirop. L'on couvre la pomme avec ces rondes, et l'on repasse au four avec une couche de riz par-dessus; sitôt cuit meringuez et décorez douille à breton, repassez au four cinq minutes. On le sert chaud.

Autre pomme riz.

Mettez dans une casserole 1/4 litre rhum, ajoutez-y 500 grammes corinthe bien nettoyé et lavé, et 4 écorces d'orange, hachées, faites prendre un bon bouillon à cet appareil, et le mettez dans un vase bien fermé ; vous foncez vos cercles à flan gros ou petits et en mélangez 1 ou 2 cuillerées dans votre pomme ; garnissez à ras votre moule et le recouvrez d'un riz bien fini, en sortant du four, vous abricotez les gros et poudrez les petits.

Cuisson du riz.

500 grammes de riz nettoyé et lavé, le cuire avec 1/2 litre d'eau et 2 litres lait, et faire prendre un bon bouillon sur le feu; achever de le faire crever et cuire au four; une fois bien cuit, vous y mettez 125 grammes de beurre que vous mêlez bien et vous le débarrassez dans une terrine; vous mettez un rond de papier dessus après l'avoir beurré; en prendre lorsque l'on en a besoin.

Gâteau riz.

Les gros gâteaux de riz se font de trois manières : foncés en pâte à foncer, au caramel, et beurré à la chapelure; vous prenez à cet effet 500 grammes de riz crevé et froid; écrasez-le sur le tour au rouleau, mettez-le dans une terrine, travaillez-le avec 4 œufs un à un, vanille, 200 grammes de sucre, bien lui donner du corps avant de le garnir, four chaud; celui à la chapelure se sert avec un sambayon; le foncé sauce abricot, kirsch, et le caramel se mange avec le caramel qui en découle.

Ramequins.

1/4 de pâte à choux, y ajouter, tant qu'elle est chaude, 50 grammes gruyère râpé, les dresser comme des choux grillés, et semer dessus de petits dés de gruyère ; four moyen, plat chaud.

La gougère de Troyes.

1/4 de beurre dans un 1/2 litre d'eau, sel; faire bouillir et y ajouter 1/2 livre farine comme pâte à choux; mouillez avec 6 ou 7 œufs, 1/4 gruyère coupé en dés dedans, bien la dessécher et mettre le fromage en mouillant. L'on fait des couronnes que l'on roule dans la farine; pâte ferme, et

on les dore ; on les fend un peu au couteau mouillé, et l'on sème des morceaux de fromage dessus ; four un peu chaud.

Salpicon.

Le salpicon est un mélange de fruits confits que l'on a coupés en dés ; cerises, prunes mirabelles, on les imbibe au kirsch, et on les mélange à très peu d'abricots ananas.

Fondue à la piémontaise.

250 grammes de gruyère coupé en dés, sel, poivre, muscade ; délayer 12 jaunes à la casserole avec 1/4 litre de lait, et mêler le reste avec ; remuer sur un feu doux jusqu'à ce que ce soit bien fondu. Il faut presque une demi-heure à remuer, l'on sert dans des caisses rondes en papier tout chaud.

Pudding Montmorency.

Beurrez un moule à cylindre et poudrez-le de sucre comme un biscuit Savoie ; mettez au fond et autour des pannequets ; puis, garnissez l'intérieur avec du riz bien fini et cerises coupées dedans, vanille ; achevez avec une crème à l'anglaise, cuisez au bain-marie, démoulez sur plat d'argent, et coulez-y un sambayon au kirsch, saucière.

Timbale de ravioli.

La timbale de ravioli, comme toutes les timbales, soit nioki, milanaises, macaroni, de nouilles ou Taillandina (c'est le nom que le vulgaire lui donne en Piémont), nous viennent d'Italie. Ils excellent dans l'art de travailler les pâtes et de les assaisonner. Il leur faut beaucoup de gruyère et pas mal de Parmesan. Je reviendrai tout à l'heure à ce fromage et à Rossini. Pour une timbale de 5 à 6 francs vous faites une pâte très ferme pour étendre au rouleau ;

250 grammes de farine, sel, 60 grammes de beurre, 1 œuf, lait; vous l'étendez au rouleau, et la découpez en petits chaussons cannelés à 5 centimètres de diamètre; puis vous avez de la bonne farce, où vous avez fait entrer du veau froid, poulet, et un peu de chair à saucisse, jambon; le tout bien haché et corsé, vous garnissez vos petits chaussons assez fortement et les doublez; les ayant mouillés légèrement, vous appuyez avec l'emporte-pièce au-dessous de celui-là, car souvent ils se dessoudent à l'eau, et les laissez sécher sur un clayon; vous décorez votre timbale aux coupe-pâtes ou en petites nouilles, et la foncez, vous la cuisez; alors, vous mettez de l'eau sur le feu, et sitôt en ébullition, vous y plongez vos raviolis. Bien les cuire comme les nouilles, les égoutter, les remettre à la casserole, et y ajouter, en remuant, 100 grammes de beurre, 125 gr. gruyère râpé et 50 grammes parmesan râpé, 1/2 noix de muscade râpée, quelques tranches riz de veau ou cervelles sel, poivre, pointe Cary ou de Cayenne. Lorsque le tout est bien mêlé, vous le versez dans votre timbale que vous passez deux minutes au four, et servez chaud sur plat d'argent. Pour celles au maigre, l'on ajoute de la sauce au blanc dans des épinards bien assaisonnés et surtout bien hachés; que cette garniture soit ferme, et bien les coller; uire et assaisonner comme ci-dessus à l'eau salée.

Le parmesan ou lodesan.

Ce fromage ne vient pas de Parme, comme beaucoup de cuisiniers le pensent. Il se fabrique en Lombardie, aux environs de Lodi, et dans les prairies qui avoisinent Marengo. On prétend que le nom de parmesan lui fut donné en France, parce qu'on en vit pour la première fois à Paris, à un repas qu'y donnait la duchesse de Parme (épouse du duc de Parme, Ferdinand, petit-fils de Louis XV); le parmesan est coloré au safran.

Macaroni Rossini.

Le grand compositeur de musique Rossini avait une façon à lui de préparer le macaroni. Le secret ne fut guère connu qu'après sa mort. Lorsque son macaroni était cuit, il le laissait un peu refroidir, alors il ramollissait du foie gras, qu'il écrasait finement; et au moyen d'une seringue en argent qu'il avait fait faire exprès, il garnissait ses tiges de macaroni et les remettait sur le feu avec force beurre, gruyère, parmesan, assaisonné. Cela intrigua longtemps ses invités, et lorsqu'il fut mort, sa seringue à macaroni fut adjugée très cher, vu le nombre d'amateurs et en souvenir du grand homme.

Timbale Nioki.

Procédez comme pour les autres timbales, décorez, foncez, cuisez et dorez; une fois cuite, vous avez de la pâte à choux un peu ferme, vous la blanchissez à l'eau bouillante et salée, vous tenez votre poche pleine de pâte à la main gauche et avec un couteau à la main droite, vous faites tomber dans l'eau, en les coupant, de petits bouts de pâtes à choux, il y a des ouvriers qui les roulent rondes à la farine, ayant la pâte sur le tour, c'est plus long; vous les blanchissez ferme et les égouttez, puis vous les passez à la casserole avec une bonne béchamel au fromage râpé et une pincée Cayenne, ne pas oublier de mettre un peu de fromage dans la pâte à choux, et un peu de lait dans l'eau pour les blanchir; garnissez et remettez la timbale garnie, cinq minutes au plus au four, et servez sur plat d'argent.

Timbale de nouilles.

Toujours même procédé que les autres en fait de croûte, vous mettez de l'eau à bouillir; pour une de 4 à 5 francs, vous pétrissez 300 grammes de farine avec 2 œufs, sel,

un peu de lait, pâte très ferme; vous les coupez par bandes de 5 à 6 centimètres, et les farinez, puis vous les mettez deux ou trois l'une sur l'autre, et les coupez très fin, vous les blanchissez, les égouttez, les remettez à la casserole et vous y ajoutez 100 grammes de beurre, 125 grammes gruyère râpé, 50 grammes parmesan, 1/2 muscade râpée, sel, poivre, une pincée de Cayenne. Lorsque tout est bien mêlé et que ça file, vous garnissez votre timbale que vous passez quelques instants au four et servez sur plat d'argent, l'on peut y ajouter un peu de tomates.

Cèpes à la bordelaise.

Versez une boîte de cèpes et son huile dans un plat à sauter, faites-lui prendre un bouillon. Sortez et égouttez sur un linge, coupez-les si elles sont épaisses, puis vous mettez de la bonne huile dans le même plat à sauter sur le feu, sitôt chaud vous y jetez vos cèpes, deux gousses d'ail écrasées au couteau, persil haché, et une forte cuillerée de glace de viande, sel, une pincée Cayenne; servez chaud sur plat d'argent.

Homard à l'américaine.

Mettez de l'huile d'olive dans un plat à sauter. Faites une mirepoix bien menue et faites-la revenir. Coupez votre homard vivant en morceaux et la tête en deux, faites partir à feu vif; ajouter votre mirepoix, une bouteille de vin blanc, de la tomate, une cuillerée glace de viande, pincée Cayenne, sel, un bon verre de cognac; retournez le homard, et faites réduire le tout à glace. Lorsqu'au bout de quarante-cinq à cinquante minutes c'est cuit, vous dressez votre homard sur plat d'argent chaud. Et avec le fond, ajoutez un peu d'espagnole, un peu de consommé; travaillez à chaud, faites réduire, passez à l'étamine et servez.

Mirepoix.

Oignons et carottes coupés fins et bien revenus au beurre, pour sauces.

Duxelle.

Champignons hachés très fins, lavés et les faire revenir au beurre ; pour sauces.

Sauce remoulade.

Faites mayonnaise, où vous ajoutez de la moutarde en la finissant.

Sauce verte.

Faites blanchir cerfeuil, ciboule, estragon, et bien les égoutter ; piler le tout et passer au tamis de soie, et les mêler dans une sauce mayonnaise.

Sauce béarnaise.

Faites réduire 5 échalottes hachées, avec du vinaigre ; lorsque le vinaigre est réduit, vous mettez la casserole au coin du fourneau et ajoutez 5 jaunes sur les échalottes et remuez à la spatule, vous y jetez peu à peu 200 grammes de beurre fin qui se trouve dans un bol avec de l'eau, cela fait tomber à chaque fois quelques gouttes avec le beurre ; mettez sel, poivre, estragon haché, 1 cuillerée de glace. L'on fait cuire un rumsteak épais, on le met sur plat. Le cuire à la casserole, et verser le jus dans la sauce ; passer la sauce à l'étamine, en mettre un peu sur le rumsteak, et le reste dans la saucière. La sauce bien lisse.

ENTREMETS GELÉS ET FROIDS

Gelées aux fruits et kirsch.

Faites tremper à froid 22 feuilles de gélatine blanche dans 2 litres d'eau ; ajoutez-y 1 livre 1/4 de sucre, 3 jus de citron. Battez 3 blancs d'œufs à la fourchette, jetez-les dans le poêlon avec le reste et remuez à la cuillère jusqu'au premier bouillon, et versez vite sur la serviette qui attend mouillée et pressée et attachée dans un coin aux quatre pieds d'une chaise ; mettez le parfum, lorsqu'elle est passée. Sanglez votre moule dans la glace sans sel, ne pas huiler vos moules, ça ternit la gelée. L'on met une couche au fond du moule et des fruits distancés, et l'on recommence jusqu'à ce que le moule soit plein ; le couvrir avec une tourtière avec deux ou trois morceaux de glace de dessus ; pour le démouler, le tremper dans l'eau tiède et servir sur plat d'argent, l'on fait deux moules avec cette dose.

Fruits pour gelées.

Ayez trois petites casseroles, avec le quart plein d'un sirop à 22 degrés; vous en verdissez un, vous rougissez l'autre, et laissez l'autre blanc, vous les mettez sur le fourneau toutes les trois, et avec de petites cuillères à légumes vous creusez des pommes calville que vous avez pelées ; et jetez-en la même quantité dans chaque casserole ; leur faire prendre un bouillonet les égoutter, ces trois couleurs font très bien dans une gelée ; le sirop sert pour les babas, ne pas le jeter ; faute de calvliles, on prend des reinettes.

Bavarois chocolat.

Pour deux moules 1/2 livre chocolat sucré, le faire fondre dans six moules à baba d'eau, y ajouter 8 feuilles gé-

latine, 200 grammes de sucre et vanille, passez à la passoire et sitôt froide y ajouter 1/2 litre de crème fouettée. Sanglez à la glace et couvrir avec une tourtière couverte de glace.

Charlotte aux pistaches.

300 grammes pistaches, moitié amandes pilées fraîches blanchies avec 1/2 litre de lait, passer à l'étamine. Piler finement, et en trois fois, puis faire fondre 8 feuilles gélatine avec trois moules d'eau et 250 grammes sucre, pas bouillir, et le verser sur le lait d'amandes. Un bon moule à baba de kirsch, une pointe carmin vert, sitôt froide, y ajouter 1/2 litre crème fouettée pour deux moules. Sanglez.

Macédoine au champagne rosé.

Gelée ordinaire où vous mettez à peu près la moitié du moule de champagne que vous mélangez à la gelée, une goutte carmin et bien le sangler, les fruits ne sont pas indispensables dans cette gelée, ou très peu.

Punch à la romaine.

2 livres sucre fondu avec 1 litre d'eau, y ajouter le jus de 6 citrons et de 4 oranges, peler les citrons très minces sans attaquer les blancs, râper les 4 oranges, et tout mettre à froid ; puis, 1 litre vin de Chablis pesant le tout 16 degrés. Vous frappez : que l'appareil soit ferme, et au moment d'être prêt à servir, vous y mélangez 3 blancs de meringue italienne, et lorsque c'est mêlé vous y faites entrer un fort quart de litre de rhum en bien le travaillant à la houlette, servir dans les verres à sorbets.

Punch impérial.

C'est la même préparation sans rien changer, il n'y a qu'à la fin : au lieu de rhum, vous mettez du kirsch. Servir la même chose.

Pain de pomme à la suédoise.

Faites fondre 3 feuilles de gélatine avec 2 moules à baba d'eau, y ajouter 100 grammes de sucre et autant de belle marmelade de pommes, kirsch et vanille, mettez dans un petit moule à charlotte, couvrez-le et sanglez sans sel, le tremper à l'eau tiède pour le servir.

Bavarois d'abricots.

250 grammes de sucre, 1/2 litre d'eau, 7 feuilles gélatine, faire fondre et le passer sur un 1/2 litre pulpe d'abricot passé, sans sucre, kirsch et vanille; y ajouter 1/2 litre crème fouettée, avec cet appareil l'on fait deux moules. Ce bavarois est blanc. Servir sur plat d'argent, l'on met une cerise dans chaque trou.

Bavarois Pompadour.

Chemisez un moule à bavarois de gelée. On commence par faire geler le fond, puis on le penche et on verse de la gelée, et à mesure qu'il gèle, vous le finissez sitôt gelé. Vous mettez un appareil d'abricot, 1/4 sucre, 4 feuilles gélatine, 2 moules 1/2 d'eau. Sitôt fondu, ajoutez-y 200 grammes de pulpe d'abricot passé, vanille, 1/4 litre de crème fouettée, 2 petits moules ou un grand, le moule décoré de moitiés de pistaches dans la gelée.

Bavarois Fontanges.

Moule chemisé de gelée au kirsch, quartiers d'abricots confits collés en dedans et intérieur garni en bavarois à l'abricot et à la glace, servir sur plat d'argent. Ce sont des entremets riches et délicats.

Gelée imitant l'eau.

Faites fondre 10 feuilles gélatine dans 2 moules à baba d'eau, sur le feu ; vous avez une plaque penchée sur de la glace qui est sur une autre plaque, vous prenez cet appareil avec une cuillère et le faites couler le long de la plaque en plusieurs filets. Ça sert pour imiter les cascades qui versent l'eau ou les vasques de fantaisie. On les enlève délicatement, et on les pose de même.

Profiterolles chocolat.

Boules à Saint-Honoré garnies de crème fouettée, vanillée. Avoir un plat d'argent, y mettre une légère couche de crème fouettée, et ranger dessus en rond et en pain de sucre une couche de choux et une de crème au chocolat jusqu'au bout, et une fois fini en pointe, glacer le tout à la crème chocolat avec une cuillère et mettre au frais. Simple crème à éclairs. L'on en fait café et vanille.

Œufs neige à la reine.

Rangez des œufs à la neige en couronne autour d'un moule à cylindre jusqu'en haut, et remplissez le vide avec une crème anglaise, collée à la vanille ; démouler sur plat d'argent et arroser avec une crème vanille bien lisse.

Œufs à la neige.

Faites 6 blancs de meringue bien ferme, vous y mélangez 250 grammes de sucre et vous avez sur le feu 1 litre 1/2 de lait avec une gousse fendue à moitié ; sitôt qu'il commence à bouillir, vous y posez à la corne ou à la cuillère des meringues assez grosses, puis vous les blanchissez bien et les jetez à mesure sur un linge pour les égoutter. Lorsque tout est blanchi, vous les rangez sur un plat en

rond et pointu, et avec le lait vous faites une crème vanille, avec une pincée de farine ; laissez refroidir un peu, puis avec une cuillère vous les masquez comme les profiterolles, les tenir au frais.

Pudding Montespan.

Ceinturez un moule à macédoine de gelée au kirsch, et décorez-le aux cerises et pistaches, puis garnissez-le d'un appareil bavarois aux pistaches et macarons imbibés marasquin. Bien le sangler, démouler sur plat d'argent.

Bavarois enrubanné.

Faites un appareil 1/4 de sucre travaillé à la casserole avec 4 jaunes, vous y ajoutez 4 moules de lait, 4 feuilles gélatine, vanille cuisez jusqu'à ce que ça veuille bouillir. Séparez en deux terrines, dans l'une vous mettez une goutte carmin vert, un peu de lait d'amandes ou d'orgeat et laissez l'autre jaune. Vous fouettez 1/2 litre crème que vous séparez moitié dans chaque terrine. Bien mêler ; vous avez deux poches avec grosse douille, vous les remplissez chacune à sa couleur, et garnissez en rond, changeant chaque fois la poche ; sitôt plein, couvrez et à la glace, démoulez sur plat d'argent ; l'on peut faire trois couleurs.

Café vierge.

Mettez 1 litre de lait sur le feu ; sitôt qu'il bout, vous y jetez 1/4 de bon café mélangé dedans et couvrez. Le laisser infuser 1/2 heure, s'en servir pour toutes les crèmes au café, moka et autres. Il faut que le café soit brûlé au moment de le mettre dans le lait.

Café blanc.

Voulez-vous faire un bavarois ou un moka qui n'ait pas de couleur, faites brûler, soit sur une plaque au four, soit

dans un brûleur, 100 grammes de café, et jetez dans un litre de lait bouillant, couvrez comme il faut et laissez infuser un quart d'heure et passez à la passoire fine.

Gelées fraises et gelées framboises.

Elles se font à base de kirsch ou de marasquin, 1 goutte carmin rose, le jus bien passé clair sur le sucre en pain, et y mélanger la gélatine que vous avez fait fondre, clarifiée et passée au linge. Les gelées peuvent se faire sans que le sucre aille sur le feu, l'on fait fondre le sucre avec la moitié de l'eau et le reste sert à préparer la gélatine. Cela fait que votre gélatine tombe sur le sucre qui est fondu sous la serviette. Elle est très claire.

Gelées kirsch-anisette-marasquin.

Avoir soin de se servir de gélatine bien blanche et faire attention qu'elle ne colle pas au poêlon. Cela jaunit l'appareil de suite, 1 bon moule à baba de parfum par moule. Les moules à gelée pas hauts, c'est le contraire des bavarois.

Gelée à l'orange.

1 litre d'eau, 500 grammes de sucre, 70 grammes de gélatine blanche, 4 grammes d'acide citrique, les zestes de 6 belles oranges râpées; cuisez au petit filet. Puis clarifiez avec 2 blancs, fouettez et laissez dépouiller sur le coin du fourneau, un peu carmin orange. Passez à la serviette, sitôt que c'est passé. Vous sanglez votre moule, et avant de garnir, vous pressez vos 6 oranges sur la serviette et mélangez bien, vous mettez quelques fruits de saison l'été, et l'hiver des fruits confits, très peu.

Gelée d'orange à l'anglaise.

Extraire le jus de 7 à 8 oranges en pressant, on ôte les pepins avant pour ne pas donner d'amertume. Puis, vous

y ajoutez le même poids de glace de sucre et mettez dans un petit moule et à la glace; démoulez à l'eau à peine tiède.

Le ministériel.

Huilez un moule à gelée bien égoutté, sanglez-le jusqu'en haut dans la glace et dans le cylindre, une cerise dans chaque trou, mettez dessus une couche de crème bavarois vanille. Sur cette couche des fruits hachés et imbibés au kirsch. Couvrez de crème et continuez fruits et crème jusqu'au bout. Couvrez d'un papier et d'une tourtière et de la glace, l'on peut servir au bout d'une heure sur plat d'argent.

Bavarois-café.

125 grammes sucre travaillé avec 4 jaunes, 4 moules de café, 4 feuilles gélatine, remuez sur feu, et enlevez au moment où ça va bouillir. Laissez refroidir après l'avoir passée en remuant, et sitôt qu'elle veut prendre y ajouter 1/2 litre de crème fouettée, mettez en moule, décorez le fond et sanglez, l'on peut garnir 2 moules avec.

Bavarois fin vanille.

125 grammes de sirop à 30 degrés, y ajouter 4 feuilles de gélatine fondue dans l'eau et une 1/2 gousse fendue, faire prendre un bouillon et passer au tamis fin, lorsque c'est presque froid. Vous y ajoutez 1/2 litre de crème fouettée, décorez le moule, garnissez et sanglez.

Bavarois vanille et chocolat.

125 grammes de sucre travaillé avec 4 jaunes, 4 moules à babas de lait, une gousse fendue à moitié, 4 feuilles de gélatine. Quand c'est presque froid, l'on y ajoute 1/2 litre de crème fouettée, et l'on met en moule comme ci-dessus. Pour ceux au chocolat, l'on met 50 grammes de chocolat

sucré fondu à l'eau chaude ou bien on le coupe fin, et on le délaye avec la crème peu à peu et, lorsque c'est refroidi, l'on y ajoute la crème fouettée et vite en moule ; le chocolat et le café n'acceptent aucun fruit, autrefois la gélatine était plus épaisse qu'aujourd'hui. C'est pourquoi, sur mon *Pâtissier-glacier*, je mettais 3 feuilles par 1/4, aujourd'hui j'en mets 4.

Blanc-manger.

250 grammes d'amandes pilées à l'eau sitôt blanchies ; il faut piler en quatre fois et y faire entrer 1/2 litre d'eau ; après cela vous délayez 250 grammes de sucre avec 6 jaunes d'œufs et 6 feuilles gélatine fondues à l'eau et à froid, l'on presse à la serviette le lait d'amandes, il faut être deux pour bien presser, l'on y ajoute le sucre que l'on travaille un peu avec la gélatine fondue. Kirsch et vanille, 1/2 litre crème fouettée, moule décoré aux fruits, le garnir et bien le sangler.

Charlotte russe.

Moule à charlotte, le foncer avec un papier, garnir le fond avec des biscuits coupés en poire, un petit rond au milieu, et autour des biscuits à la cuillère coupés des deux côtés et en bas, les aligner et presser les uns contre les autres jusqu'à ce que le moule soit garni. Vous faites une crème à bavarois soit vanille, café ou chocolat, même pistache et garnissez votre moule plein. Couvrez d'un papier et tourtière, glace autour et dessus ; servir sur serviette pliée, au bout de deux heures. Et mettre dessus un fond pâte sucrée et glacée, décoré aux fruits.

Pudding à la Sobieski.

Appareil à bavarois et moule à baba haut, une mirabelle dans chaque trou, et mélanger à la crème des fruits hachés au kirsch, garnir le moule et le sangler ferme. Servir sur plat d'argent.

Canada gelée.

Pesez 300 grammes de pommes entières, cuisez-les sur une tourtière et passez-les au tamis à farine, qu'il y ait 250 grammes de chair. Vous la mettez dans un bassin à blanc avec 500 grammes de glace et 2 blancs d'œufs. Vous fouettez comme si vous faisiez de la meringne italienne. Lorsque c'est bien monté vous y versez un moule de kirsch, 4 feuilles gélatine fondues dans un bon moule à baba d'eau, quelques gouttes carmin rose, pour lui donner un peu de couleur. Vous avez 2 moules à gelée plats huilés, versez dedans et à la glace dessus et dessous, pour la boutique; on les verse sur fond et sur plat d'argent pour la table. Très gentille.

Mousse café.

Faites une abaisse en pâte sucrée avec un peu de pâte d'amandes dans la pâte, faites la ronde. Une fois cuite, l'on y colle autour et au sucre cuit 2 étages ou un seul de meringues ordinaires ; et on le garnit d'une crème vanille, café ou chocolat à la chantilly, on la décore dessus et entre les meringues avec la même crème.

Pudding russe.

Mettez sur le feu 150 grammes de sucre, 1/2 litre de lait, 1 zeste citron. Pendant ce temps vous délayez 125 grammes d'amidon extra avec 1/4 litre de lait, et versez votre appareil bouillant sur l'amidon, remuez jusqu'à ce qu'il prenne, ajoutez-y 5 blancs bien fermes et 1 verre de kirsch, vous avez vos moules à gelée huilés avec des cerises dans les trous, remplissez deux moules et mettez à la glace. Démoulez sur plat d'argent, l'on sert du sirop de groseille en saucière, l'amidon tient lieu de gélatine.

Le vacherin.

Faites un appareil comme pour cornets. 60 grammes de poudre d'amandes, 60 grammes de sucre, 30 grammes de farine. Donner deux ou trois coups de spatule avec 1 œuf et 1 petit blanc, le coucher en long sur une plaque beurrée, 50 centimètres de long et 12 à 15 de large. Sitôt cuit, on le roule dans un moule à charlotte, et vivement, on le coupe juste et on le colle au sucre cuit, on le remet sur un fond en pâte sucrée, le coller On le garnit à la crème fouettée et vanillée, l'on met deux ou trois meringues dans l'intérieur de la crème pour pouvoir la monter en pointe et décorer.

Pots au café.

Faites fondre 50 grammes de sucre avec 1 pot de lait, et 3/4 de pot de café; sitôt qu'il va bouillir, vous le versez sur 3 jaunes d'œufs, en bien remuant. Vous le passez au tamis, et remplissez deux petits pots que vous cuisez au bain-marie, four ou fourneau pas chaud, 15 à 20 minutes suffisent. On les sort de l'eau sitôt cuits.

Pots au chocolat.

1 tablette chocolat sucré fondue avec un moule d'eau et un petit morceau de sucre, 10 grammes, une fois bien délayé. Mouillez avec 2 pots de lait. Laissez bouillir et versez sur 2 gros jaunes d'œufs. Passez au tamis, et remplissez 2 petits pots, vanille, 20 minutes au bain-marie. Pas trop chaud surtout.

Pots à la vanille.

3 moules à baba de sucre, le travailler avec 4 jaunes et 3 œufs, l'un après l'autre, 1 litre de lait bouillant que vous versez sur le sucre en fouettant. Passez au tamis,

vanille, et emplissez 9 à 10 petits pots que vous cuisez au bain-marie. Vous pouvez en faire au café et chocolat avec la même dose.

Œufs au lait en plat.

Battez 125 grammes de sucre au bassin avec 7 œufs, vanille. Versez dessus 1 litre de lait bouillant, passez au tamis, et cuisez sur plat à four doux, ou au bain-marie, sur plat à sauter.

Autres œufs au lait.

Travaillez 6 jaunes d'œufs avec 1/4 de sucre en poudre, vanille ou café, versez-y 1/2 litre de lait bouillant, peu à peu et passez au tamis. Versez sur plat et au bain-marie. Les œufs sur plat ou en pot, se méfier de la chaleur, ça les fait tourner.

Méhul.

Méhul (Étienne-Henri), célèbre compositeur de musique, fils d'un cuisinier-pâtissier de Givet (Ardennes), né en 1763, mort à Paris en 1817. Outre une quantité d'opéras, c'est lui qui mit en musique le *Chant du Départ*, le *Chant de Victoire* et le *Chant du Retour*. Il était de l'Institut depuis 1796.

GATEAUX ENTREMETS SECS

Bretons.

500 grammes farine, 500 grammes miel, 500 grammes beurre, 500 grammes amandes brutes écrasées au mortier. Vous faites une fontaine avec la farine, et y incorporez le tout, 1/2 livre fruits hachés, 1 verre rhum, 2 œufs, 3 gouttes bergamotte, 3 grammes ammoniaque, pétrir le tout, le fraser

une fois, et mettre dans des cercles à flan, qu'ils soient bien épais, dorer et rayer à la fourchette, four un peu doux, 2 francs la livre. C'est un entremets riche qui n'est pas connu beaucoup.

Le niçois.

500 grammes de farine, 500 grammes amandes brutes pilées grossièrement, 500 grammes de sucre, 3/4 de beurre, 2 œufs, 3/4 de raisins, 200 grammes fruits hachés, 4 gouttes de bergamote, une pincée de cannelle, 2 grammes ammoniaque. Les moules comme les bretons dans des cercles à flan à 2 francs la livre Dorer, rayer et mettre au milieu un rond imprimé au bouchon, pâte sucrée.

Nantais.

500 grammes de farine en fontaine, 250 grammes de sucre, 250 grammes de beurre, 125 grammes d'amandes, 125 grammes de fruits hachés, les amandes écrasées au mortier, kirsch, 3 œufs, faire une bonne pâte. On les pèse, on les étend rond et on les pince à la main. Bien dorer et mettre des amandes hachées dessus et sucrer les amandes à la main. A Nantes, c'est leur gâteau des rois, ainsi que la pâte brisée. 2 francs la livre.

Pâte brisée à breton

500 grammes de farine, 250 grammes sucre, 250 grammes beurre, 1/2 livre fruits hachés, 3 œufs, citron, pétrir ferme. Cuire dans des cercles à flan. Bien les dorer et les rayer. Dans le Morbihan, ils ont de petits bouts de fer-blanc coupés au ciseau pour les rayer. Ils font toutes sortes de dessins. C'est le gâteau des rois de toute la Bretagne.

Les normandes.

500 grammes de farine en fontaine, y mettre 200 grammes de sucre, 250 grammes de beurre, eau d'oranger,

2 moules de lait, les mouler épaisses dans des cercles ovales, soit en fer-blanc, soit en papier, dorer deux fois et rayer finement, four moyen, se fait beaucoup en Normandie. 2 francs la livre.

Laëkerlet de Bâle (Suisse)

Pesez 1 livre et demie de farine, mettez-la en fontaine, ajoutez-y 500 grammes de sucre, 500 grammes de miel, 300 grammes d'amandes hachées fines, 125 grammes citronnat, 125 grammes orangeat. Ces deux sortes hachées, 2 zestes citrons hachés, 2 œufs, 8 grammes potasse, 8 grammes girofle moulu ou pilé fin, 8 grammes cannelle en poudre, 1 noix de muscade rapée, 1 verre de kirsch; pétrir le tout à la main, étendu au rouleau mince sur des plaques beurrées, cuire à four moyen. On les glace à la vanille au pinceau sitôt cuits, et on les coupe sitôt froids. On en fait de gros dans des cercles à flan. Les petits se coupent à 8 centimètres de long et 5 et 6 de large.

Gâteau composé.

250 grammes de farine en fontaine, 250 grammes de sucre, 250 grammes de beurre, 250 grammes d'amandes broyées avec 2 œufs, 1/4 fruits hachés, 1 œuf, citron, dressés dans des cercles à flan, dorés et rayés comme les bretons, four doux, vu la pâte fine

Galettes du Périgord.

500 grammes de farine en fontaine, 300 grammes de sucre, 300 grammes de beurre, 2 œufs, 1 moule rhum, 2 grammes ammoniaque, garnir des cercles à flan, les dorer à la forte dorure. Vous mettez deux bandes d'angélique en travers dessus, et du sucre en poudre entre les deux bandes et sur les côtés. Vous les cuisez à four moyen, et entr'ouvert, 2 francs la livre.

ORIGINE DE NOS PRODUITS

De l'aveline.

Dans tous nos emplois de noisettes, nous disons des avelines, parce qu'elles ont plus de saveur et qu'elles sont plus grosses et plus rondes. Les confiseurs s'en servent pour leurs dragées rondes dites avelines. L'avelinier est une variété du noisetier. Son fruit, l'aveline, est une espèce de grosse noisette presque ronde, dont l'amande tire sur le violet. Les avelines sont recherchées à cause de leur grosseur, de leur délicatesse et de leur précocité. Elles sont plus nourrissantes que les noix, mais difficiles à digérer. Elles abondent à Avellino, ville près de Naples, et à Foix Perpignan. L'aveline est excellente en pralin et grillée et pour fours et entremets.

De la pistache.

Le pistachier est un arbre de 7 à 8 mètres de haut, à branches étalées et fortes, à fruits ovales de la grosseur d'une olive, de couleur roussâtre, ridés à l'extérieur, renfermant une amande huileuse et douce, la pistache. L'amande des pistaches est d'un vert clair, d'une odeur légèrement balsamique et d'une saveur oléagineuse fort agréable. Elle ressemble aux amandes douces. En vieillissant, elles rancissent avec une grande facilité; dans cet état, elles occasionnent des aigreurs, et irritent la gorge; avoir soin de les avoir fraîches. Le pistachier croît dans l'Asie, la Perse, le Levant et les Indes. Les indigènes les mangent crues avec la peau. Chez nous, on les blanchit à l'eau bouillante, et l'on s'en sert pour décorer, hachées pour orner les entremets; on les pile au sirop pour farcir mélangées à des crèmes, pour les glaces, et pour fourrer des fondants etc. Elle a un défaut, c'est qu'elle est toujours

chère, aussi lui additionne-t-on le quart d'amandes et plus pour la piler. Un grain de carmin vert arrange tout ça.

Le pignon.

Le pin pignon est un grand et bel arbre qui croît sur les montagnes méridionales et en Italie, les Pyrénées et les Alpes en abondent. Ses pommes de pin renferment des amandes connues sous le nom de pignon doux, qui ont à peu près le même goût que la noisette et dont on tire une huile très fine, les confiseurs en font des dragées, les pâtissiers des petits-fours, entremets et gâteaux de toutes sortes; j'ai fait des macarons rien qu'aux pignons, vous verrez plus loin. Généralement, on emploie le pignon haché. Ce fruit a l'avantage d'être bon marché, et d'être tout prêt à s'en servir, il n'a aucun blanchissage à subir. Le plus haut prix qu'il atteigne est 1 fr. 50 le kilogramme. Tous les marchands de fruits secs à Aix en ont. Et à Paris l'on n'en trouve pas; pourquoi? parce que le Parisien est routinier et a peur d'essayer du nouveau.

Des arbouses.

L'arbousier croît en Espagne, en Italie, et dans les Pyrénées, il y en a même à Tours. On l'appelle l'arbre à fraise, ses fleurs sont blanches ou roses, en grappes. Son fruit ressemble à la fraise. Les oiseaux en sont très friands, le fruit est un peu rond, et a les grains comme la fraise. L'on fait des tartes grosses et petites, croûte cuite à part, un peu de groseille au fond, et dessus le fruit comme les autres tartes. L'on peut s'en procurer. Il en arrive en quantité à Paris, au mois d'octobre. Le gâteau en est très bon

La bergamote.

L'essence de bergamote est devenue très à la mode depuis quelques années pour parfumer les gâteaux, elle

remplace avantageusement le citron. Autrefois, l'on n'aurait pas voulu s'en servir, disant que c'était pour la parfumerie. Les préjugés sont tombés devant l'évidence. Petite orange d'un goût exquis et d'une odeur délicieuse. Fruit du bergamotier que l'on cultive dans le midi de l'Europe et à Bergame (Lombardie).

Amandiers-noisetiers

Je ne parlerai pas des amandes, ni des noisettes. Tout le monde ou à peu près a vu des amandiers, car il y a beaucoup de contrées en France qui en ont. Les vrais pays sont la Provence, l'Espagne et l'Italie. Des noisettes il y en a partout, en les cultivant on les obtient plus grosses C'est le Piémont qui a les plus savoureuses.

La vanille.

Le vanillier est originaire des Antilles et de l'Amérique tropicale, Mexique, Martinique, etc. Ce sont des arbrisseaux sarmenteux et grimpants, tiges vertes et noueuses; feuilles épaisses, coriaces, ondulées sur les bords, fleurs disposées en épis vers le sommet des tiges, grandes, odorantes, blanches, jaunes, ou purpurines. Le fruit est une silique ou gousse bien connue sous le nom de vanille. Les principales espèces sont le vanillier aromatique de l'Amérique du Sud, Lima et autres. Elles ont le parfum très subtil; on ficelle ces gousses avec du fil tout autour, tellement elles sont pleines de grains. Les parfumeurs s'en servent beaucoup et la pâtisserie commence à s'en servir aussi. Les parfumeurs pour en avoir le monopole faisaient courir le bruit que ce parfum contenait du poison. Aussi les pâtissiers l'avaient toujours laissé aux parfumeurs.

ENTREMETS AMANDES

Le monclara

250 grammes d'amandes, et 375 grammes de sucre, piler et passer au tamis; vous mettez vos amandes blanchies et sèches dans le mortier, puis le 1/4 du sucre en pain que vous pilez avec, vous les passez au tamis, et ainsi de suite en quatre fois. Vous mettez cet appareil dans une terrine. Vous commencez par le travailler avec 8 jaunes, puis 4 œufs, de la vanille, 1 moule de noyau, et un autre d'anisette; quand c'est bien travaillé à la spatule, vous y ajoutez 200 grammes de crème de riz, 375 grammes de beurre fondu clarifié, et 8 blancs bien fermes. Se dépêcher de les mêler tant que le beurre est tiède; moules à savarin ou trois-frères, abricoter chaud, et glacer vanille, noyau, anisette, décorer aux fruits jaunes, mirabelles, abricots et beignets d'orange; four moyen.

L'avelinier, gâteau de voyage.

180 grammes d'amandes et 180 grammes de noisettes pelées avec 5 œufs. Travailler 500 grammes de sucre avec 12 jaunes à la terrine, y ajouter vos amandes et 1 moule de kirsch, 100 grammes de crème de riz, et 3 blancs bien fermes ou 2 gros; cuire dans moule à génoise, papier au fond. Sitôt froids, on les glace à la vanille cuite, et une heure après on les enveloppe au papier de plomb et l'on y met une faveur en croix. 2 fr. 50 les 500 grammes.

L'anacréon.

Pilez 250 grammes d'amandes, et 500 grammes de sucre en pain à plusieurs fois et passez au tamis. Travaillez à la terrine cet appareil avec 10 jaunes et 4 œufs, vanille et

1 verre de kirsch ; après, vous ajoutez 180 grammes fécule, 250 grammes de beurre fondu, 125 grammes de cerises coupées fines, 10 blancs bien fermes ; moule à breton glacé au kirsch ; four moyen.

Le mexicain.

Battez un peu dans une terrine 250 grammes de sucre à glace avec six blancs d'œufs en deux fois, ne faire que blanchir le sucre, y ajouter un verre de rhum, et 3/4 de pignons hachés assez fin, foncez deux ou trois cercles à flan en pâte sucrée et mince, une légère couche d'abricot au fond. Garnissez à ras et cuire à four moyen. Sitôt cuit abricotez et glacez au rhum ; l'on en fait de petits dans des caisses que l'on coupe comme génoise. Toulouse, Bordeaux et en général tout le midi se servent beaucoup du pignon.

Le gibraltar.

Foncez deux cercles à flan de 2 francs environ, vous pilez 200 grammes d'amandes fraîches, blanchies avec 2 moules d'eau et 1 moule de kirsch. Quand c'est pilé bien fin comme pour l'orgeat, vous les mettez dans une terrine, vous y ajoutez 200 grammes de sucre, vous les remuez à la spatule, 3 gouttes amandes amères, puis en mêlant vous y incorporez 16 à 18 jaunes d'œufs ; il faut que la pâte ressemble au riz tout préparé, ni dur, ni mou, et mettez en cercle vivement et au four de pâte à choux. Une fois cuit on l'abricote et l'on fait une glace verte, 1/4 de glace, 2 gouttes amandes amères, 50 grammes angélique coupée en petits dés, kirsch, le glacer. Ce gâteau est exquis de goût et ne ressemble à aucun autre, l'on croirait du riz lorsqu'on le coupe, on en fait de petits dans les caisses à jujubes ou autre. Il y en a qui l'appellent *ilantz*, d'autres *Catherine*. Il nous vient de la maison Fink à Nantes.

Le batavia.

250 grammes d'amandes fraîches blanchies, les piler avec 12 œufs finement, puis finir au mortier avec 3/4 de sucre et vanille; le travailler au pilon, sortir le pilon et y mêler 125 grammes de farine, moules à pain de Gênes, papier au fond. Les glacer, vanille, four moyen.

Le pain de Gênes.

500 grammes d'amandes fraîches blanchies, les piler avec 8 œufs, y ajouter 560 grammes de sucre, travailler un peu au mortier que la pâte soit blanche, puis y mêler à la spatule 125 grammes fécule et 250 grammes de beurre fondu, kirsch ; garnir les moules cannelés bien beurrés sur les côtés, papier au fond, four au-dessus du moyen. Ces gâteaux se vendent de 2 à 3 francs les 500 grammes, on les pèse pour les vendre. Celui-là, c'est le premier inventé, il s'appelle *ambroisie* chez Chiboust, l'inventeur.

L'ambroisie.

Même recette exactement que ci-dessus, au lieu d'y laisser le papier comme l'on fait partout, on le glace au curaçao.

Pain de Gênes Lacam.

500 grammes d'amandes sèches pilées avec 12 œufs, 4 gouttes d'amandes amères, vous y ajoutez 750 grammes de sucre, vous le faites mousser au mortier, et y ajoutez à la spatule 1/4 de gruau, et 250 grammes de beurre fondu, moules foncés en papier au nom de la maison et cuire à four moyen; j'en ai vu faire plusieurs sortes, c'est celle-ci que je trouve la meilleure et qui rapporte le plus, ie l'ai créée avant le siège.

Pain de Gênes autre

250 grammes d'amandes pilées avec 4 œufs et 4 jaunes, y ajouter 300 grammes de sucre, travailler un peu, sortir le pilon, vanille et y mêler à la spatule 60 grammes farine, 125 grammes beurre fondu, 4 blancs montés, verser le beurre sur les blancs en mêlant ; papier, et cuire à four moyen ; il retombe un peu si le four est trop chaud.

Gênes autre sorte.

Piler 250 grammes d'amandes fraîches avec 280 grammes de sucre ensemble, et 2 œufs. Bien travailler ; y ajouter 200 grammes de beurre bien manié, et remettre 2 œufs, puis un moule moitié absinthe, moitié anisette, 2 onces de fécule à la spatule, et au four un peu plus chaud que les autres.

Le saint-germain.

500 grammes de sucre et 500 grammes d'amandes pilées et passées au tamis. Mettez cet appareil dans le mortier avec 500 grammes de beurre manié et y ajoutez 12 œufs peu à peu en pilant. Vous finissez en y mêlant une frangipane mollette que vous avez cuite avant de piler. 125 grammes de farine travaillée avec 4 œufs et 1/4 litre de lait, 1 moule de rhum, mêlez tout ça et garnissez des cercles à flan foncés, pâte sucrée, et cuisez à four moyen. Les glacer rhum clair avec pistaches hachées dessus, ce gâteau faisait fureur chez Grandin à Saint-Germain-en-Laye il y a vingt ans ; le pain de Gênes et celui-là ont été tirés de la crème d'amandes de Pithiviers.

Le flamand.

500 grammes d'amandes pilées avec 16 œufs, ajoutez-y vanille et 500 grammes de sucre ; vous le travaillez au

mortier, que ça monte comme biscuit. Vous avez des moules à flan foncés, abricot et fruits hachés au fond; garnissez avec et cuisez à four moyen, glacez-les à la vanille et pistaches hachées dessus. Cette pâte est une des plus riches que la pâtisserie possède. Elle a bien quarante ans d'existence et appartient aux *Jacomety*, à Nantes.

Autre flamand.

200 grammes d'amandes pilées avec 4 œufs, 4 jaunes, 200 grammes de sucre, travaillez à la terrine, vanille, 60 grammes farine, 4 blancs montés, mêlez légèrement et au four doux. Moules à manqué. Glacer vanille, pincée pistache hachée. Appartient à la maison Pallu, à Saumur.

Le lincoln.

250 grammes d'amandes fraîches pilées avec deux moules à baba de lait et 4 œufs, mettez 375 grammes de sucre dans une terrine, mêler les amandes avec, sans presque travailler, y ajouter 60 grammes orangeat haché fin, kirsch, vanille, puis 60 grammes de beurre fondu, garnir deux ou trois cercles à flan foncés, couche légère d'abricot au fond, four moyen; glacer vanille clair, cerises coupées fines en bordure autour.

Le chanzy.

250 grammes d'amandes pilées avec 10 œufs, mettre cela dans un bassin avec 250 grammes de sucre, un verre de kirsch; fouetter sur feu doux en y ajoutant 10 jaunes; sitôt montée et froide, y ajouter 125 grammes de fécule, cercles en pâte sucrée, cuire à four moyen; sitôt cuits, l'on garnit le dessus un peu épais, meringue italienne, les glacer au kirsch, et décorer autour avec cerises et mirabelles coupées fines au ciseau, un bout cerise, un bout mirabelle.

La louisiane.

Beurrez grassement un moule à savarin ou breton, saupoudrez-le d'amandes effilées, vous pilez 250 grammes d'amandes avec 4 œufs et deux moules de lait, les amandes fraîches, mais essuyées ; une fois pilées vous les mettez dans une terrine, vous y ajoutez 375 grammes de sucre, vanille et kirsch, donnez quelques coups de spatule sans travailler, comme au gibraltar, vous y ajoutez 50 grammes angélique hachée fine, 60 grammes fécule, et pour finir 60 grammes de beurre en crème (fondu, il fait tenir au moule), four un peu chaud. Le verser sur un fond en le sortant et le glacer à la vanille claire, en l'abricotant tout chaud. C'est un gâteau fragile, un peu lourd, mais qui est fin et excellent; il vient de Bordeaux. Les pâtissiers suisses ont créé les meilleurs entremets d'amandes que nous possédions, et priment dans beaucoup de villes; voyez Cherbourg, Nantes, Touloûse, ils ont primé longtemps à Bordeaux ; aujourd'hui, Gazeau est le premier, mais soyons justes, les Suisses sont chercheurs. L'on pourrait croire que j'en suis, mais je sais apprécier.

Le lauriston.

Pilez 250 grammes d'amandes avec 8 œufs peu à peu, ayez un pilon à manche dans chaque maison, ça pile vite et ne fatigue pas les apprentis, ni les ouvriers ; ajoutez-y 300 grammes de sucre, vanille, un petit moule de rhum. Bien faire mousser au mortier, cercles foncés en pâte sucrée, abricot au fond, quelques amandes hachées et grillées sur l'abricot. Garnissez vos cercles dont vous avez relevé la crête, cuisez à four moyen, glacez kirsch. L'été des moitiés de pistache tout autour, et l'hiver de bonnes noix hachées fines dessus.

Le lavallière.

250 grammes d'amandes broyées avec deux moules de lait, mettez-les dans une terrine, ajoutez-y 250 grammes de sucre, détrempez-les avec 4 œufs, à la spatule ; très peu travailler, mettre 2 jus et 2 zestes d'orange, 100 grammes de fécule, cercle à flan foncé, abricot au fond, four doux, les glacer à l'orange, moitié chinois jaune au milieu.

Le réal et le marcelin.

Les deux font la paire, foncez 3 moules à manqué, en pâte sucrée, vous pilez 250 grammes d'amandes fraîches avec 60 grammes de sucre pour ne pas qu'elles fassent l'huile, puis 1 moule à baba de kirsch et 1 d'anisette, mettez dans une terrine, puis vous y ajoutez 250 grammes de sucre, vous travaillez cette pâte avec 5 jaunes d'œufs, et montez 5 blancs bien fermes, mélangez et garnissez vos moules à ras. Les poudrer fortement et les cuire à four doux et moitié ouvert. Il y a quarante ans, il n'était connu que de la maison Flon, rue Saint-Germain-l'Auxerrois, aujourd'hui tous les pâtissiers en font, on l'appelle aussi le friand.

Le florentin.

La même dose et le même travail que ci-dessus, vous y ajoutez à la fin 100 grammes de fécule, les blancs et 100 grammes de beurre fondu sur les blancs, moule à solférino ou trois-frères, glacer anisette, décorer aux cerises et four moyen.

Le victoria.

250 grammes d'amandes et 300 grammes de sucre en pain, piler tout cela en plusieurs fois pour le sucre, et passer au tamis ; une fois tout tamisé, vous mettez cela dans une terrine, vanille et vous travaillez fort la pâte avec

1 œuf et 6 jaunes, vous y ajoutez 100 grammes farine de riz ou fécule, et y mélangez 6 blancs montés, moules beurrés et passés au sucre, à breton ou savarin, four moyen. Les abricoter à l'abricot bouillant, et glacer vanille. Excellent gâteau et fin ; décorer aux fruits.

Le plantagenet.

250 grammes d'amandes et 300 grammes de sucre, les piler et passer au tamis. Travailler avec 6 jaunes et 2 œufs, vanille, 100 grammes de fécule et 6 blancs fermes, vous versez dessus 60 grammes de beurre fondu, moule à gelée plat, four doux ; le coller sur un fond entier, et y couler dessus de l'abricot bien cuit pour le masquer, décorer aux moitiés d'amandes et cerises, garnir d'une crème italienne café au milieu.

Le franklin.

250 grammes d'amandes et 500 grammes de sucre, les piler et passer au tamis. Prenez toujours du sucre en morceaux, vous mettez cette poudre dans une terrine, vanille, travaillez cette pâte à la spatule avec 12 blancs d'œufs, peu à peu, et versez l'appareil dans des cercles à flan foncés, garnis d'abricot, four doux. Les moules bien d'aplomb au four. Glacer vanille, semer des amandes grillées hachées fines, la pâte très molle.

Le prince-albert.

250 grammes d'amandes pilées avec 4 œufs, kirsch, et mettez dans une terrine 300 grammes de sucre que vous travaillez avec 8 jaunes, puis les amandes, vous y ajoutez 125 grammes fécule, 8 blancs montés et 200 grammes de beurre fondu sur les blancs, cercles à flan foncés, abricot légèrement glacé, kirsch, pistaches hachées, four moyen.

Le constantin.

125 grammes d'amandes pilées avec 2 œufs, mettre dans une terrine avec 125 grammes de sucre, cela sert de farine, cercle à flan foncé très mince, four doux, glacer kirsch. Travailler avec 10 jaunes et kirsch.

Le circassien.

250 grammes d'amandes et 375 grammes de sucre, les piler et passer au tamis, mettre dans une terrine, vanille, et les travailler avec 10 blancs d'œufs, puis mêler 60 grammes de farine, et 60 grammes de fécule, vanille, 250 grammes de beurre fondu cuit à la noisette, moule plat cannelé ; glacer vanille sur le dessus, pistaches hachées très fines, four un peu chaud.

Pavé de Venise.

Pâte à pain de Gênes dans un moule carré, pistaches hachées fines dans la pâte d'amande ; cuire à four moyen, abricoter le gâteau et semer dessus des pistaches hachées fines.

Le marsala.

Moule à génoise foncé en pâte sucrée ; pilez 500 grammes d'amandes avec 4 œufs, vous y ajoutez 500 grammes de sucre ; lorsque c'est bien mêlé, vous mettez cette pâte dans une terrine, et travaillez à la spatule avec 12 jaunes, 1 moule kirsch, 12 blancs montés. En mêlant les blancs, vous versez dessus 125 grammes fécule, garnissez vos moules ras, et mettez des amandes effilées dessus et poudrez ; four un peu doux ; ce gâteau comme le réal demande à être bien cuit et des précautions pour le démouler.

La suédoise.

500 grammes d'amandes pilées avec 4 œufs et 1 moule noyau. Travailler 500 grammes de sucre avec 10 jaunes et y ajouter les amandes, montez les 10 blancs que vous mélangez avec, vous avez des cercles à flan foncés et abricot au fond. Garnissez et four doux ; une fois cuit, vous abricotez le gâteau et le couvrez avec des amandes effilées que vous avez un peu sucrées, avec un blanc d'œuf et fleur d'oranger, donnez-lui une belle couleur au four, et les abricotez partout sortant du four.

Pralin amandes effilées.

250 grammes d'amandes effilées sur le tour, 30 grammes de sucre, la moitié d'un blanc d'œuf, eau d'oranger, vous mêlez tout ça avec les mains, et posez sur vos gâteaux, que ce soit bien couvert sans être épais. Cette dose peut servir pour 4 suédoises.

Pralin à trois-frères.

300 grammes de sucre cuit au boulet. Le verser en remuant dans un bassin à la spatule sur 500 grammes d'amandes coupées carrées au couteau, il faut que les amandes et le bassin soient chauds et remuer comme si vous faisiez des pralines ; après, versez sur un papier et décollez celles qui tiennent ; ça va très bien sur entremets glacés chocolat ou café aussi.

Pralin à amandes grillées.

150 grammes de sucre cuit au boulet, le verser sur 250 grammes d'amandes hachées ou effilées et grillées, pour entremets à la crème, et pour mettre sur les gâteaux glacés.

Pralin pour farcir.

500 grammes de sucre cuit au cassé, le verser sur 500 grammes d'amandes brutes et chaudes ; sitôt mêlé, on les étale sur le marbre, et une fois froides, on les pile au mortier jusqu'à ce que cela fasse une pâte ; plus c'est fin, meilleur c'est. On l'emploie rarement seul, toujours crème à moka, purée marrons, crème vanille, bien mélanger, l'on farcit toutes sortes de gâteaux avec.

Pralin aux noisettes.

Cuisez 250 grammes de sucre au cassé, jetez dedans 250 grammes de noisettes chaudes grillées et épluchées ; sitôt mêlé, les mettre sur le marbre et les piler, une fois refroidies ; ça sert dans les bombes frappées et dans les petits-fours et entremets.

Orangines.

Cercles à flan foncés, abricot au fond, y ajouter des écorces d'oranges hachées et une pâte à flamand ; sitôt cuit, abricoter le gâteau et y éparpiller à la main des amandes effilées en pralin, comme pour la suédoise. Voyez flamand et suédoise. Passer au four et sortir lorsque la couleur est bonne, abricoter à l'abricot bien chaud.

Le hongrois.

125 grammes d'amandes broyées avec 2 œufs, travaillez 200 grammes de sucre avec 6 jaunes, ajoutez les amandes, 1 verre de rhum, ajoutez-y 50 grammes de corinthe et 100 grammes de fruits hachés, puis vous hachez 100 grammes de beurre avec 100 grammes de farine que vous mêlez en y mettant 6 blancs fermes ; moule à gelée ou trois-frères, glacez rhum, four moyen, décorez aux fruits.

Le martinique.

250 grammes d'amandes pilées avec 4 œufs et 1 moule de fort café, y ajouter 250 grammes de sucre en bien travaillant, et finir en mettant 200 grammes de beurre en crème; faire mousser et garnir des flans foncés, pâte sucrée mince, four moyen, les glacer au café; décorer aux cerises.

Le jamaïque.

250 grammes d'amandes pilées avec 4 œufs, 1 moule de rhum, puis 250 grammes de sucre, le finir en y versant 200 grammes de beurre presque fondu, bien faire mousser au mortier et garnir des cercles à flan foncés mince, les glacer au rhum une fois cuits, et cerises au milieu; croissants d'oranges autour.

BONS ENTREMETS

Le chambord.

250 grammes de sucre battu sur le feu avec 8 œufs, puis vous y ajoutez, une fois que la pâte est froide et que vous êtes prêt à mêler, 125 grammes d'amandes pilées au lait, vanille, 200 grammes de crème de riz, 200 grammes de beurre fondu, moule à génoise, four moyen; on le fourre avec une crème vanille, pistache, 1 pointe carmin vert, et vous le glacez à la glace pistaches; l'on pile moitié amandes, moitié pistaches au sirop très fines que l'on mêle dans la glace. Vous mettez des pistaches hachées sur la glace. Il y a plus de quarante ans que la ville de Blois le fait.

Le mexicain.

250 grammes de sucre et 250 grammes de crème de riz battus à froid au bassin avec 6 œufs et 12 jaunes, 1 moule de

kirsch, vanille, 50 grammes fruits hachés fins, puis 200 grammes de beurre fondu ; moule à solférino, glacer kirsch, une demi-cerise sur les pointes, et une crème pistache au milieu ; four moyen.

Le solférino.

Pâte à savarin, aux fruits hachés, cuisez sitôt levé, kirsch, et vous faites frire 7 à 8 cuillerées de crème à tartelettes et les arrangez dans la cavité, vous les abricotez et cerises sur les pointes.

Génoise fondante.

500 grammes de sucre battu sur le feu doux avec 16 œufs, y ajouter 500 grammes de gruau et 500 grammes de beurre fin fondu, vanille, moules à manqué ou autres ; ne pas chauffer trop sa pâte et se retirer pour finir que ce soit froid en mêlant la farine et le beurre. Four moyen.

Génoise demi-fondante.

500 grammes de sucre battu avec 16 œufs, sur feu doux, finir de battre en dehors du feu ; lorsque la pâte n'est plus chaude, et qu'elle a une bonne consistance, y mélanger 500 grammes de gruau, et 375 grammes de beurre fondu pas trop chaud, vanille. La génoise est une pâte de fond, elle agglomère les trois quarts de nos entremets soit fourrés, soit meringués, ou pralin, ou purée de marrons. Généralement, son moule uniforme est le moule plat dit manqué, l'on fait les trois-frères, moka et tant d'autres. Sans génoise la pâtisserie ne serait pas à la hauteur, ou elle prendrait le biscuit.

Génoise ordinaire.

500 grammes de sucre battu sur le feu avec 16 œufs, y ajouter 500 grammes de farine, vanille et 250 grammes de

beurre fondu, four moyen. Généralement, la génoise se vend 10 et 12 francs les 500 grammes de sucre, il faut compter les moules l'un dans l'autre, vous avez 4 moules à remplir de différents prix. Il vous faut 250 grammes de sucre; en avez-vous 8 ou 9, c'est 500 grammes. Chaque moule prend 60 grammes de sucre.

Prix des pâtes par 500 grammes sucre.

La génoise 10 francs, le trois-frères 12 francs, la madeleine 9 francs, le biscuit savoie 7 francs, le plum-cake 11 francs, le pain de Gênes 9 à 10 francs; le litre de brioche rapporte 1 kg. 500 et même plus, selon la finesse et selon la saison : donc le moins, c'est 6 francs le litre à raison de 2 francs les 500, il y a des maisons qui la vendent 3 francs les 500 grammes.

Trois-frères.

500 grammes de sucre battu sur le feu avec 16 œufs, y ajouter 375 grammes farine de riz et 375 grammes de beurre fondu vanille, mêler délicatement le beurre pour ne pas rendre la pâte lourde, four moyen. L'on abricote le gâteau à l'abricot cuit au soufflé, et on le finit en y posant des amandes pralinées carrées et angélique coupée carré; le vrai trois-frères, julien, n'a que ce décor. La maison possède un moule de 25 à 30 francs comme gâteau, ce gâteau, comme le cussy, a eu des recettes à l'infini, mais les vrais n'ont jamais bougé de leur maison, en premier les julien mettaient 125 grammes de poudre d'amandes par livre. Le moule à trois-frères survivra à bien d'autres, car il est avantageux.

Génoise à froid.

250 grammes de sucre battu à froid avec 8 œufs et un demi-moule de kirsch, vanille; ajoutez-y 250 grammes de gruau, 250 grammes de beurre fondu, four moyen, le kirsch,

lui tient lieu de braise. Toutes les génoises se font à 16 œufs, quelques-unes à 14, au-dessus de 16 elles retombent.

Génoise carême aux fruits.

Avant que la génoise sur le feu fût connue, et elle ne date que de 1850, Carême et les artistes de cette époque faisaient la génoise aux blancs montés, on prenait 250 grammes de sucre à la terrine battue avec 6 jaunes et 2 œufs, 100 grammes de fruits hachés, 250 grammes de farine, vanille, 200 grammes de beurre fondu, 6 blancs montés, les moules beurrés et farinés. Il faut dire assi que l'on décorait tout au cornet à cette époque ; les fruits, l'on s'en servait pour les pièces, c'était du luxe.

Le chinois.

500 grammes de sucre battu sur le feu avec 12 œufs, puis pilez 125 grammes d'amande en poudre, 125 grammes malaga épluché, 200 grammes de fruits mélangés, pilez tout ça au mortier, une forte cuillerée d'abricot, 3/4 de beurre fondu à la noisette, et 3/4 gruau kirsch ; l'on mélange les fruits en fouettant et puis le kirsch, la farine et le beurre. L'on remplit les moules (dits trottier), four un peu chaud. Les glaces, kirsch et la moitié d'un chinois dans chaque trou, un jaune et un vert.

Le calcutta

250 grammes d'amandes pilées avec 4 œufs et deux écorces de citron confit, puis vous travaillez 375 grammes de sucre dans une terrine avec 12 jaunes, et les amandes ; vous ajoutez 250 grammes de smyrne et malaga, 4 écorces d'orangeat haché, 1 verre rhum, 250 grammes de gruau, 250 grammes de beurre fondu que vous versez sur les 12 blancs en mélangeant ; four moyen, moule à gorenflot, glacez au kirsch, décorez aux fruits.

Impériaux.

Prenez 15 blancs d'œufs bien fermes, ajoutez-y 10 jaunes en finissant de fouetter, sortez le fouet, puis mélangez à la spatule 250 grammes de sucre et 250 grammes gruau que vous avez tamisés ensemble, vous mélangez comme de la meringue, vous avez haché 250 gr. de fruits que vous délayez dans 250 grammes de beurre fondu très chaud, et un moule de kirsch. Versez cela dans votre meringue, et garnissez des moules à trois-frères que vous avez beurrés et saupoudrés d'amandes effilées ; cuire à four moyen. Les démouler sur grille et ne pas les glacer.

L'amandine.

300 grammes de sucre travaillé avec 7 jaunes, y ajouter 300 grammes d'amandes hachées fines, vanille, 125 grammes de farine, et 7 blancs fermes que vous mélangez en versant 125 grammes de beurre fondu sur les blancs ; four doux, moules à savarin, les glacer à la vanille poudrés de pistaches hachées fines.

Le gazeaula.

Le gazeaula et l'infante sont à Bordeaux ce que le trois-frères et le moka sont ici. Pas de réception, ou à peu près, sans un de ces gâteaux-là, le gazeaula est un moule cannelé ovale et long, et l'infante moule à brioche. Vous foncez vos moules en pâte sucrée et mettez de la crème d'amandes au fond, puis vous fouettez à froid, 250 grammes de sucre avec 10 blancs; pendant ce temps, quelqu'un vous prend 10 blancs bien fermes, mélangez 250 grammes de farine et 250 grammes de beurre fondu, puis vos 10 blancs; four un peu chaud ; en les sortant du four, vous avez de la meringue à 9 blancs, et vous les couvrez de ronds à la douille à breton après avoir mis dessus une petite couche de meringue, passez à four vif, que la meringue soit surprise. Les poudrer avant et amandes amères pour parfum.

Le montpensier.

Biscuit à 16 œufs sur le feu, 500 grammes de sucre, et y mêler 500 grammes farine, cuire dans des moules à trois-frères, les imbiber au pinceau avec un sirop de vanille où vous aurez mis gros comme un œuf de beurre fin par 1/2 litre de sirop, vous abricotez le gâteau et n'y mettez rien autre qu'une petite bordure de granulé en bas, autour.

La médicis.

Génoise moule à breton, à 250 grammes de beurre par livre, l'imbiber au sirop d'oranges, les cassonner à l'abricot cuit, décorer les 6 pans d'un beau quartier d'orange, glacé au fondant rose et un dôme au milieu de meringue italienne parsemé de pistaches hachées fines, 1 moitié pistache entre chaque quartier, le gâteau sur fond.

Le financier.

Battez à froid 7 gros blancs avec 250 grammes de sucre; une fois bien pris, vous y ajoutez à la spatule 200 grammes farine, 125 grammes poudre d'amandes, 60 grammes beurre fondu, vanille; moule à savarin, beurré et poudré d'amandes hachées fines, four chaud, l'abricoter et décorer cerises et mirabelles, cassonné au fond très peu. Le gâteau est un peu lourd, mais bon. Créé par Lasnes, rue Saint-Denis.

La financière.

125 grammes d'amandes pilées et passées au tamis avec 250 grammes de sucre en pain, vous mettez cette poudre dans une terrine, vous la travaillez un peu à la spatule avec 6 blancs d'œufs vanille, vous y ajoutez 125 grammes de fécule, et 125 grammes de beurre fondu, moule cannelé à pain de Gênes, beurré gras; les glacer vanille, l'on en fait de petites dans les moules à bateau et à petits savarins, glacés vanille aussi. La financière a été créée à Ren-

nes en 1835, et a toujours eu sa vogue en Bretagne; bonne pâte.

Le galathée.

Bonne génoise fourrée; crème éclair, à l'anisette, abricotez et cassonnez, faire une guirlande autour à la crème, beurre pistaches avec jolie douille et glacer à l'anisette un rond crème au milieu en pistache.

Le parisien.

Bonne génoise, l'abricoter et la cassonner, y mettre une couche de meringue framboise et y coller tout autour des dents vertes en biscuit ou génoise que vous avez glacées pistache, on les met aussi en pâte d'amandes, et y couche à la corne ou cuillère de petites meringues allongées, côte à côte en framboise, que le dos soit bien saillant; l'on en remet deux ou trois en biais par dessus.

La mokatine.

Génoise comme le parisien ci-dessus, abricotée, et amandes grillées autour, l'on a de la belle meringue au café, à l'italienne, vous avez de petites meringues au café, douille à breton, cuites de la veille, vous les posez tout autour, et garnissez à la corne l'intérieur de petites meringues allongées au café, et en remettez sur celles-là deux ou trois, bien les placer.

Le moskovite.

Creusez une génoise, et remplissez la cavité avec reine-claude et abricots confits, coupés en dés et mêlés, garnissez par-dessus un petit monticule en meringue, imitez sur tout le dessus des prunes en meringue, et y mettez sur chaque la moitié d'une reine-claude, glacez le tout à l'abricot cuit et masquez aux amandes effilées et grillées.

La comète ou l'étoile.

250 grammes d'avelines pilées avec 5 œufs, battez dans une terrine 500 grammes de sucre avec 12 jaunes, mettez-y les noisettes. 1 moule de rhum vanille, 250 grammes gruau, 250 grammes de beurre fondu, 12 blancs montés, bien mêler, garnir des moules à étoile, four moyen, glacer rhum, abricot au milieu et une moitié de poire sur chaque étoile de quelques fruits.

Infantes de Bordeaux.

Il y en a au moins 50 sortes de recettes et j'en ai pas mal pour mon compte. Pilez 100 grammes d'amandes avec 100 grammes de sucre et passez au tamis le tout, travaillez à la terrine 250 grammes de sucre avec 3 œufs, ajoutez-y les amandes, eau d'oranger, 3 gouttes d'amandes amères, 100 grammes farine, 60 grammes beurre fondu que vous versez sur 10 blancs bien fermes en mêlant, moule à brioche foncé en pâte sucrée, garnir et four un peu chaud. On les glace au rhum et on les décore aux fruits.

Infantes blanches.

250 grammes de beurre en crème, le travailler avec 5 blancs d'œufs. Pilez 150 grammes d'amandes au lait que vous mêlez, puis 250 grammes de sucre, un moule de rhum, 125 grammes de gruau, 5 blancs bien fermes, moules foncés comme ci-dessus, four moyen, glacez rhum et décorez.

Le frascati.

250 grammes de sucre fouetté à froid avec 6 œufs et 4 jaunes, y ajouter 125 grammes de fruits hachés fin, vanille, 200 grammes de gruau, 200 grammes de beurre fondu, moule à savarin, abricoter et cassonner le tour et le dedans et décorer aux fruits, four moyen.

Le frioul.

125 grammes d'amandes pilées avec 3 écorces de citronat haché et 4 œufs. Mettez 250 grammes de sucre dans une terrine que vous travaillez avec 5 jaunes d'œufs. Puis les amandes, 250 grammes fécule, 125 grammes de beurre fondu, 5 blancs d'œufs fermes. Moules à flan foncés, relever la crête, abricot et citronat haché au fond, four moyen, glacer citron et petit sucre autour de la crête seulement. Pas de décor.

Citronat-orangeat. Brignoles-pistoles.

Beaucoup d'ouvriers disent écorces d'oranges, écorces de citron. C'est orangeat et citronat qu'il faut dire. A présent les brignoles à Lyon et les pistoles à Paris que vous voyez chez les grands épiciers et même confiseurs, ce sont des mirabelles qui sont séchées à Brignoles en Provence et mises en rouleaux nommés pistoles; l'on fait de bons chaussons avec. Le nom de mirabelle leur vient, dit-on, de la ville de Mirabeau (Vaucluse).

Le toulousain.

Travaillez un peu à la terrine 250 grammes de sucre avec 5 blancs d'œufs, ajoutez-y un verre de kirsch, et 500 grammes d'amandes hachées fines, ainsi que 125 grammes de cérdrat haché aussi. Bien mélanger, et garnir 2 ou 3 cercles à flanc foncés, abricot au fond. Bien aplanir l'appareil dans le cercle, four chaud. Glacer rhum, pas de décor. On l'appelle aussi nougat de Paris.

Nougat parisien.

Battez 10 blancs bien fermes, ajoutez-y en fouettant 250 grammes de sucre. Après cela, vous y mélangez la

poudre de 250 grammes amandes brutes que vous avez pilées et passez au tamis avec 250 grammes de sucre. Vanille, donnez un bon coup de spatule pour empêcher que ça gonfle trop. Cercles à flan foncé, abricot et fruits hachés au fond, garnissez, et passez-y le couteau pour égaliser. Vous mettez dessus 2 ou 3 tranches de cédrat. Poudrez vos flans 2 fois, et cuisez à four doux et entr'ouvert. Ce gâteau est en vogue à Tours, et toutes les maisons en ont. Les manières varient pour les faire.

Fleurs de sureau.

Dans les environs d'Acqui, en Piémont, l'on fait des gâteaux où l'on met de la fleur de sureau, et jusque dans la brioche; ça donne un goût de muscat; du reste à Tours les confiseurs font les pastilles sucre d'orge muscat, avec une forte décoction de sureau, qu'ils versent lorsque le sucre est cuit au boulet, et achèvent de le cuire au cassé. Le sureau s'appelle sambouque en Italie.

Le cardinal.

250 grammes de sucre et 250 grammes d'amandes, les piler et passer au tamis, mettre dans une terrine, et les travailler avec 5 œufs et 5 jaunes. Vanille. Y ajouter 125 grammes de farine, 125 grammes de beurre fondu. 60 grammes de fruits hachés, 5 blancs fermes. Bien mêler et garnir des moules génoises, les glacer orange foncé. Décorer à l'orange. Four doux.

L'hortensia.

250 grammes de sucre battu à froid avec 7 œufs. Vanille. Sitôt ferme, l'on y ajoute 200 grammes de gruau et 200 grammes de beurre fondu. Vanille. Moule à génoise poudré aux amandes en poudre. Four moyen. En sortant du four, on les praline avec un pralin de macarons mous

dessus et autour, les poudrer et passer au four. Sitôt colorées les sortir, l'on fait des losanges doubles à la glace royale, et l'on garnit, un à l'abricot et l'autre à la groseille et ainsi de suite comme le damier.

Le fondant.

250 grammes de sucre battu sur le feu avec 6 œufs. Y ajouter 100 grammes d'amandes pilées avec 1 moule de lait et 2 écorces d'orangeat haché, kirsch, 200 grammes farine et fécule, 200 grammes beurre fondu, four doux. Moules à gelée plats, abricotés et cassonnés, décorez aux fruits. Spécial chez Lançon, rue Bourbon-Villeneuve, autrefois.

Macaroni-gâteau.

Génoise dans des moules à pain de Gênes. Les farcir à la crème, vanille à éclairs. Y mettre, une fois garnies, deux anses en pâte sucrée pour imiter le plat macaroni. Vous travaillez du beurre fin avec de la crème vanille comme pour moka. Parfumez au kirsch, et avec la petite douille à os de grenouille, vous couchez des bandes de crème en sens inverse à la poche pour imiter le macaroni, vous y semez des macarons écrasés dessus, comme chapelure, abricoter autour et amandes hachées grillées.

Le tunisien.

Génoise ronde. Vous avez 1 cornet d'abricot, 1 de groseille et 1 de glace kirsch. Vous commencez par le milieu avec l'abricot et blanc et groseille, et continuez jusqu'au bout. Après cela, vous écorchez 4 ou 5 fois avec la pointe d'un couteau en rayant et vous revenez 4 ou 5 fois en sens inverse. Cela marbre le gâteau, en déchirant les rayures; abricotez autour et amandes grillées sur l'abricot, fourrez la génoise abricot.

Le talleyrand.

Savarin avec ananas haché dans la pâte, le siroper à l'ananas et abricoter le savarin pour tenir dessus de petites tranches d'ananas coupées comme des pièces de 1 franc, se touchant toutes.

Ananas.

Génoise dans un moule à breton, fourrée de crème au beurre, au sirop d'ananas, dans la cavité et sur fond. Mettez une génoise ronde sur le milieu. Glacez à la glace ananas, décorez autour avec des croissants d'ananas, et une tranche d'ananas sur génoise au milieu.

Le monte-carlo.

Cercle à flan foncé pâte sucrée, abricot au fond, et pâte très molle à macarons sur l'abricot. Vous mettez par dessus une pâte à flamand, four moyen; une fois cuit, l'abricoter et y semer des amandes pralinées à trois-frères.

Le monte-cristo.

200 grammes de sucre battu sur le feu, avec 6 œufs. Y ajouter 125 grammes d'amandes que vous avez pilées avec 2 œufs et 1 verre de rhum, 125 grammes de fécule, 150 grammes de beurre fondu. Moule à brioche foncé, abricot et fruits hachés au fond, four moyen. Glacer rhum et décorer aux poires et mirabelles. Se fait à la Rochelle et Rochefort.

Le pausilippe.

500 grammes de sucre battu à froid avec 8 œufs et 8 jaunes, 30 grammes d'amandes amères en poudre. Une fois bien battu, vous y versez 250 grammes de gruau,

1 moule de kirsch et marasquin mélangés, et achevez en versant doucement 500 grammes de beurre fin fondu. Moule plat à rosace, le four un peu chaud. Le glacer kirsch, au fondant, l'on fait le cussy, même dose hors la liqueur. Le marquis de Cussy s'est rendu célèbre, comme maître d'hôtel de Napoléon I[er], et par un ouvrage gastronomique.

Le nelson.

125 grammes d'amandes pilées avec 4 œufs, bien fines, y ajouter rhum vanillé et 125 grammes de sucre. Bien faire mousser au mortier, et garnir des cercles à flan foncés, abricot au fond et cuire à four moyen. Vous cuisez des fonds en pâte sucrée mince qui dépassent de 2 centimètres votre gâteau. Vous le collez une fois cuit, sur le fond, et meringuez autour et en penchant sur le gâteau, que cela fasse une crête dépassant de 2 centimètres. Vous y semez des amandes effilées tout autour et une couronne de moitié d'amandes dessus, passez à four vif, et le glacez vanille. Un demi-chinois au milieu, poudrer la meringue avant de la cuire.

Rhum vanillé.

Mettre à infuser 8 gousses de vanille dans 1 litre de rhum, l'on peut s'en servir au bout de 4 ou 5 jours, et continuer à le remplir à mesure, 8 gousses peuvent parfumer 3 litres consécutivement. Après cela, vous les fendez et vous en servez pour les crèmes. Jusqu'à ce que vous les fassiez sécher pour les piler. C'est un excellent parfum.

Anciens poids et nouveaux.

Nous avons conservé la prononciation de l'ancienne école pour les poids. La jeunesse ne prononce plus guère que par grammes, déca et demi-kilogrammes. Je les engage à continuer. Il y a trente ans, l'on ne parlait que par once, quart, demi-livre et livre. L'once pesait 31 grammes,

les 2 onces 62 grammes, les 3 onces 94 grammes, et le 1/4 125 grammes ; la livre pesait 16 onces, ou 500 grammes.

Le vésuve.

250 grammes de sucre battu à froid avec 8 jaunes et 6 œufs. Une fois monté, vous y ajoutez 60 grammes de noisettes pilées au lait. Vanille. Vous hachez au couteau 125 grammes de beurre, avec 125 grammes crème de riz, que cela fasse de tout petits grains et mêlez comme génoise, four moyen. Moule à monnaie-compté, genre trois-frères. Les siroper au pinceau, sirop vanille, et glacez vanille, le mettre sur un fond pâte sucrée, puis vous y couchez une poire meringue italienne que vous glacez orange. Je mets crème de riz, vu que l'on ne trouve pas de bon maïs comme dans le Midi.

Le monégasque.

250 grammes d'amandes fraîches blanchies, pilées avec 6 blancs d'œufs ; vanille. Y ajouter 500 grammes de sucre. Le travailler au mortier et y ajouter 1 blanc à la spatule, et 100 grammes de cédrat haché fin. Moule à génoise, papier au fond. Beurrer le tout, y coucher sa pâte à 2 centimètres d'épaisseur, four doux. Glacer vanille, quelques pistaches hachées dessus.

Le lamballe.

Moule dit couronne champenoise, abricoter le gâteau qui est en génoise, le cassonner autour, mettre sur fond, et y coucher une forte poire en meringue au café garnissant le vide du gâteau, et faire de petites pointes à la douille à breton tout autour et aux quatre coins une rosace même crème. Ce gâteau est toujours joli et a été créé par Bourdon.

Le marignan.

Faire un savarin dans un moule à génoise, l'ouvrir après l'avoir siropé à 1 centimètre d'épaisseur par le haut, et le fendre jusqu'au milieu. Vous le fourrez d'une bonne meringue italienne, que cela lui fasse faire le couvercle d'un panier plein. Bien lisser au couteau, et abricoter le gâteau, on le fait avec les deux couvercles garnis et une anse au milieu en angélique. Le décorer à la meringue.

Meringue à marignan.

500 grammes de sucre cuit au fort boulet, y verser 1 moule à baba de kirsch, anisette et marasquin mélangés, le remettre au boulet et garnir. La meringue et le gâteau ont été créés par Gay, rue Saint-Honoré, il a eu une grande vogue. Il est même trop tombé dans le commun. Vanille.

Entremets à l'italienne.

Les entremets à la meringue italienne n'ont pris leur élan qu'en 1873. Bourdon, Bigé et Gay les ont lancés, et depuis, c'est par centaines que l'on en a inventé. Ça s'est un peu calmé. Mais il y en a toujours de nouveaux.

Le mont-thabor.

Trois-frères, garnir en boule de meringue italienne et semer des amandes effilées dessus. Les poudrer et passer à four vif. Vous abricotez votre gâteau en sortant, et cassonnez autour dans le bas.

Lintz-tarte.

Lintz ou Linz, ville forte de la haute Autriche, grande renommée de tartes à la framboise avec ses grains, et à

l'abricot très cuit. C'est un nommé Bonard qui a le plus contribué à le mettre à la mode. Il avait fondé une maison rue de Rome, 17, et avait apporté ce gâteau d'Autriche ; aujourd'hui, son successeur marche sur ses traces. Ce gâteau est tombé dans le domaine public, l'on en fait partout, surtout dans le quartier Haussmann. Le Viennois Zang en faisait avant Bonard : boulangerie viennoise, 92, rue Richelieu.

Lintzer.

500 grammes de farine en fontaine, 375 grammes de beurre, 2 œufs, 2 jaunes, 4 grammes d'ammoniaque, 1 cuillerée cannelle en poudre. Pétrir cette pâte délicatement pour ne pas la faire trop molle ni la brûler. Vous foncez vos cercles à flan ou des carrés flan, vous garnissez les uns à l'abricot, les autres à la framboise et les grillez avec la même pâte. Coupée à l'éperon, pas dorer et four moyen. Moules bien beurrés. 375 grammes sucre.

Autre lintzer.

500 grammes de farine, 250 grammes de sucre, 250 gr. de beurre, 3 œufs l'hiver, 2 l'été, 4 grammes ammoniaque, 1 cuillerée cannelle. Procédez comme ci-dessus, mais j'aime mieux cette pâte.

Lintzer-vienne.

500 grammes de farine, 250 grammes de sucre, 300 gr. beurre, 2 œufs et 3 jaunes cuits durs et écrasés au couteau, 4 grammes d'ammoniaque. Cannelle. Cette pâte est sablée et bonne.

L'égyptienne.

Montez des gaufrettes sur un fond de pâte sucrée dans un moule à charlotte. Les coller au sucre cuit, au bas et aux côtés. Les décorer entre chaque et sur les pointes. On les garnit de crème, comme les meringues et vacherins.

Gâteau de rhubarbe.

Foncez des cercles à flan, mettez une bonne couche de sucre au fond. Épluchez votre rhubarbe qu'il ne reste aucun filandre, coupez-la en tronçons de 2 à 3 centimètres et garnissez votre tarte bien pleine. Vous remettez du sucre dessus. La couvrir et chiqueter le dessus au couteau en coupant en feuilles, dorer et cuire four chaud. Glacer comme les amandes. Les Français en mangent autant que les Anglais. Il y a des maisons qui ne les couvrent pas, et les siropent.

Le grec.

Pilez 100 grammes d'amandes avec 3 œufs. Mettez dans une terrine avec 125 grammes de sucre. Travaillez le tout. Puis vous y mettez 75 grammes farine et fécule, 5 blancs montés, et y versez 75 grammes de beurre fondu en mêlant. Moules foncés, abricot et cerises coupées fines au fond. Une fois cuit, vous y mettez une couche de pralin assez ferme dessus. Vous avez un emporte-pièce rond au milieu et 4 ovales autour, vous enlevez le pralin qui se trouve dedans. Cuisez et vous abricotez votre pralin ou vous semez des pistaches et amandes hachées et verdies. Que cela fasse comme un gazon, et vous coulez dans les trous de la glace rose et blanche.

Autre grec.

250 grammes d'amandes broyées avec 8 œufs, y ajouter 250 grammes de sucre, vanille. Verser dans des cercles à flan foncés, abricot au fond. Bien faire mousser au pilon, four moyen. Sitôt cuits, les abricoter et y faire une bordure en nougat, soit roulé à la main, soit coupé en bande. On le colle tout à fait sur le bord et on fait le dos d'âne au nougat. Glacer kirsch. Un demi-chinois au milieu.

Cambacérès.

Pâte à savarin dans un moule à gelée. Le siroper au madère, l'abricoter et glacer au madère, décorer aux moitiés mirabelles. Cambacérès a laissé un ouvrage sur la gastronomie ; mort en 1824.

Le danichef.

500 grammes de sucre battu sur le feu avec 12 œufs ; une fois pris, mélangez-y 125 grammes de poudre d'amandes, 375 grammes de gruau et 125 grammes de beurre fondu, moules à macédoine ; mettez un fond, garnissez le creux de votre entremets d'abricot au kirsch ; faites une meringue italienne à l'abricot que vous montez en dôme. Glacez à la glacière, et avec un fil de fer rouge faites des losanges sur la meringue, puis glacez à l'abricot cuit au soufflé ; vous avez auparavant abricoté l'entremets et cassonné dans le bas.

La renaissance.

Pâte à flamand dans des cercles à flan foncés et abricot au fond, cuisez à four moyen, vous les abricotez sur le dessus, et posez un pralin léger aux amandes effilées autour en dos d'âne ; glacez le milieu vanille et un peu de pistaches hachées ou un demi-chinois.

Le dora.

500 grammes de sucre fouetté sur feu doux avec 9 blancs en italienne ; sitôt ferme, vous y mélangez 125 gr. d'amandes pilées avec du lait, vanille ; 200 grammes fécule, 125 grammes gruau et 125 grammes beurre fondu ; foncez des moules à pain de Gênes très minces en pâte sucrée et garnissez, four moyen ; une fois cuits, vous mettez dessus

une couche de confiture framboise, puis vous montez une pyramide en meringue vanillée et des points unis autour. Passez au four et glacez à l'eau, vanille très clair et y semez des pistaches hachées et de la brillantine dessus.

Le girondin.

Même pâte que le dora, cuit dans les moules à expropriés bien beurrés ; les mettre sur un fond. Vous creusez un peu les trous et y mettez de la purée de marrons aux avelines pralinées ; puis montez de la meringue au chocolat en pyramide, passez-la au four un instant. Glacez blanc au kirsch le gâteau et décorez au beurre d'un vert pâle et de la pistache hachée par dessus.

Macaronné.

150 grammes d'amandes broyées avec 4 blancs, y ajouter 200 grammes de glace, vanille, coucher sur papier rond, glacer à la glace à allumettes, et décorer le tout avec de belles moitiés d'amandes ; four moyen un peu ouvert, mouiller le tout pour le décoller en l'appuyant sur l'eau, comme pour les macarons de Nancy, les gros.

Le régent.

Pilez 200 grammes d'amandes avec 4 blancs d'œufs et du kirsch, prenez sur le feu 375 grammes de sucre avec 12 œufs et 12 jaunes, mêlez les amandes une fois que c'est monté ; 250 grammes farine et fécule mélangés, et 200 gr. de beurre fondu, coucher dans des cercles à flan pareil ; une fois cuit, on les colle l'un sur l'autre à l'abricot selon le prix que l'on veut vendre ; abricoter le tout, mettre une prune verte au milieu et entrelacer une amande et une pistache autour de la prune, glacer le tout au fondant kirsch. Appartient à Chiboust ; son nom vient, comme le café de la Régence, du régent Philippe d'Orléans, connu par son faste et son agiotage.

Sénateur.

Biscuit de Savoie haut, le creuser un peu, y mettre de la crème vanille en boule, décorer avec des points autour et mettre des dents en équerre autour de la crème, glacées rose et cerises entre, monté sur fond.

Le magnolia.

Bonne pâte à génoise dans des moules à génoise. Une fois cuit et froid, le fendre et le fourrer confiture framboise; l'abricoter autour et petit sucre dessus, faire des tire-bouchons autour en couronne meringue. Et le glacer framboise au milieu. La meringue italienne.

Le cussy-brestois.

500 grammes de sucre battu sur le feu avec 12 œufs; y ajouter 125 grammes d'amandes que vous avez pilées avec 3 œufs, puis 3 cuillerées curaçao, 7 gouttes essence citron et 7 gouttes amandes amères, 375 grammes farine mélangée, et 375 grammes beurre fondu; cuire à four moyen dans des moules à brioches ou biscuits plats; pour les masquer, l'on met dans l'abricot 2 gouttes amandes amères, 5 gouttes citron; et pour les glacer, 5 gouttes citron, 2 cuillerées curaçao, glace cuite au soufflé, et les envelopper papier de plomb; se fait à Brest.

Biscuit mousseline.

400 grammes de sucre travaillé à la terrine avec 14 jaunes, 125 grammes d'amandes pilées avec 1 œuf, 1/4 pralin fin, 375 grammes de farine et fécule, 14 blancs fermes, et y verser 125 grammes de beurre fondu dessus, vanille; four un peu doux, une fois cuit les praliner dessus.

Le voltaire.

Faire deux abaisses rondes en rognures de feuilletage mouillées, piquées et sucrées, comme pour millefeuille; vous cuisez une abaisse en pâte à macarons même grandeur sur papier; abricotez les deux feuilletés et collez au milieu votre rond en macarons; égalisez bien et glacez le tout à la vanille, amandes grillées autour.

Le richebourg.

250 grammes d'amandes pilées avec 10 blancs d'œufs, y ajouter 600 grammes sucre, vanille, bien travailler à la terrine et 200 grammes beurre fondu, 60 grammes angélique hachée et 60 grammes fécule; moule à savarin, poudré d'amandes hachées, four moyen. Le glacer à la vanille et sur fond.

L'avelinier.

250 grammes de sucre battu avec 8 œufs sur le feu, y ajouter 125 grammes de noisettes pilées avec 3 œufs, 200 grammes farine, 200 grammes beurre fondu, vanille, moule génoise, four moyen; pour le glacer l'on pile 125 gr. de noisettes grillées avec 500 grammes de glace, l'on passe au tamis ordinaire, et l'on fait une bonne glace au rhum avec couronne de cerises coupées fines autour.

Le prince-jérôme.

Faites une meringue de 7 blancs, où vous versez 250 gr. de sucre; vous délayez à la terrine 7 jaunes avec 125 gr., crème de riz, kirsch et vanille, et y mélangez peu à peu votre meringue; cercle à flan entouré de papier pour fond et bande en papier autour, garnissez et cuisez à four doux. Bien cuit, glacer vanille et pistaches fines dessus.

Le trouville.

250 grammes de sucre, battre à chaud avec 5 œufs, 4 jaunes, vanille ; y ajouter 150 grammes de farine et fécule et 150 grammes beurre fondu, moule à manqué, four moyen ; une fois refroidi, vous cuisez des pommes reinettes comme pour charlotte ; vous les travaillez et les mouillez au poêlon avec du sirop d'ananas à 32 degrés et pincée de sucre ; bien la réduire, y ajouter des petits carrés d'ananas dedans ; mettre la génoise sur fond, la siroper au sirop d'ananas à 32 degrés, et faire un dôme au milieu avec votre pomme et autour des croissants d'ananas, et moitié cerises entre. Abricoter et glacer ananas.

Gâteau riche.

Travaillez 375 grammes de sucre dans une terrine avec 6 jaunes et 3 œufs, ajoutez-y 125 grammes d'amandes broyées avec 1 moule de lait, 200 grammes de farine et fécule, 6 blancs fermes et 200 grammes beurre fondu, vanille, moule génoise, glacer vanille, four moyen.

Augustine.

300 grammes de sucre travaillé avec 7 jaunes, y ajouter 300 grammes d'amandes hachés fines, vanille, 125 grammes de farine, 7 blancs montés et y verser 125 grammes de beurre fondu, moule à gorenflot ou breton. Le glacer chocolat et garnir l'intérieur d'une crème fouettée vanillée en dôme et la pointiller à la douille à moka. Ce genre est pour la commande, sans cela crème italienne.

L'andalouse.

Génoise dans un moule génoise, la farcir aux marrons pralinés. Puis vous mettez dans un bassin 125 grammes

de fondant nature, vous le faites fondre à la spatule, et y mettez 6 jaunes et le fouettez sur feu doux, comme meringue; lorsqu'il est monté un peu ferme, glacez la génoise avec partout, vous faites un grillage d'abricot dessous et groseille dessus en croisant et une moitié pistache dans chaque grillage. Bon et original.

Lyonnaise.

Faites bouillir 1/4 de mie de pain blanc dans 1 demi-litre de lait, passez-le à la passoire fine, travaillez un petit peu à la terrine en y faisant entrer 10 jaunes, 1 écorce citron frais haché, 2 gouttes amandes amères, 100 grammes de sucre, 10 blancs montés. Bien mélanger, cercles foncés en feuilletage, garnir et poudrer, four moyen entr'ouvert. Toulouse et Bordeaux s'en régalent, c'est le flan crème de Paris, c'est moelleux.

Victoria et topaze.

Foncez un moule à brioche en pâte sucrée. Garnissez-le d'une bonne génoise à régent, cuisez-le, enlevez la première peau de génoise et imbibez-la au sirop de framboise rosé, à 28 degrés; mettez dessus un dôme de meringue à framboise à l'italienne; masquez ensuite votre meringue avec de la gelée de pomme rose bien chaude au pinceau ou à l'abricot cuit, parfumez citron que vous versez dessus (rosé). Pistaches hachées autour et dessus.

Gelée pour topaze et entremets.

1 litre de jus pommes reinettes, et 3/4 de sucre en pain, 4 ou 5 gouttes carmin. Le cuire en gelée, mettre en terrine.

Le balzac.

Génoise fine dans un moule à manqué. La fourrer d'une crème au beurre au pralin, glacer au fondant café clair foncé, et décorer au beurre praliné, amandes grillées autour.

Le sans-souci.

Génoise fine au citron dans un moule à manqué, glacé au sucre. Coupez votre génoise à un tiers d'épaisseur en haut et fourrez-la d'un centimètre et demi de meringue italienne au citron, recouvrez bien plénier, abricotez et glacez le dessus au citron seulement.

Gâteau duchesse.

500 grammes d'amandes broyées avec 8 œufs. Travaillez 500 grammes de sucre à la terrine, avec 12 jaunes, y ajouter les amandes et 100 grammes d'orangeat haché, 1 moule de marasquin, 125 grammes de farine, 12 blancs montés, four moyen, moules à gelée plats, siroper au pinceau marasquin, et glacer de même.

L'aboukir.

Génoise fine dans un moule à bombe, garnir les étages d'une crème marron; glacer fondant purée de marrons et pistaches coupées en dés un peu partout.

Le nilson.

375 grammes de sucre travaillé dans une terrine avec 10 jaunes, ajouter 125 grammes noisettes grillées et pilées avec 3 œufs, 100 grammes orangeat haché, 250 grammes farine maïs, 10 blancs montés, et y verser, en mêlant les blancs, 250 grammes de beurre fondu. Siroper au pinceau anisette en sortant du four, moule à gelée sur fond, glacer anisette.

Le montaigne.

125 grammes d'amandes pilées avec 5 œufs, y ajouter 150 grammes sucre, vanille. Bien le travailler au mortier,

y mêler à la spatule 60 grammes d'orangeat haché fin, et garnir des moules à brioches, foncés et abricot au fond, four moyen; lorsque les gâteaux sont cuits, l'on abricote le dessus, et y coucher au milieu une grosse poire en meringue, queue en angélique. La glacer à l'orange et le dessus du gâteau, puis vous couchez une petite boule sur chaque cannelure du moule et un rond d'orange dessus, demi-cerise entre chaque.

Le mont-blanc.

200 grammes de sucre battu à froid avec 6 œufs, 125 gr. d'amandes pilées avec 4 œufs que l'on met avec en mêlant 1 verre de kirsch, 125 grammes de farine, 125 grammes beurre fondu, moule à brioche foncé, crème d'amandes au fond, garnir et four moyen; sitôt froid, l'on fait des points ronds sur chaque colonne et virgule entre en meringue, et l'on abricote et glace le milieu au kirsch, une mirabelle au centre.

Le stanley.

Pâte à savarin dans un moule à manqué, siroper au noyau, abricoter et du gros casson autour et faire une couronne de moitié d'amandes et demi-cerises tout le tour, et chinois au milieu.

Le turin.

Génoise dans un moule à manqué garni d'une crème marron, beurre fin vanillé; glacer fondant à la purée marron, faire une branche en angélique où le bout cache un marron glacé, sous des losanges, et quelques morceaux écrasés sur le gâteau.

Le gérolstein.

200 grammes d'amandes pilées avec 2 œufs et 2 jaunes, vous travaillez 250 grammes de sucre avec 8 jaunes, vanille,

puis les amandes, 60 grammes fécule, 8 blancs fermes, moule génoise, four doux, glacez vanille.

Biscuit d'amandes.

125 grammes d'amandes que vous broyez avec 3 blancs. Travaillez à la terrine 300 grammes de sucre avec 6 jaunes, mettez les amandes, vanille, montez les 6 blancs, mélangez 200 grammes de farine et les blancs; cuire à four doux, dans des moules à manqué beurrés et glacés. Genre mousseline.

Pompadour.

Coupez une génoise en 3 tronçons, mettez une couche d'abricot sur un et une de groseille sur l'autre, recollez. Puis vous coulez dessus un pralin fin un peu mou, vous décorez le gâteau avec des fruits sur le pralin, vous poudrez et le passez au four chaud un peu ouvert.

Duchesse-fraise.

Génoise à régent dans un moule à manqué, garnissez l'intérieur d'une crème cuite à éclairs, où vous avez écrasé des fraises. Écrasez-en aussi dans du fondant rosé, glacez le gâteau avec, cassonnez le bas de la génoise, et faites une branche en angélique, ou deux, et losanges, cachant deux ou trois fraises.

La malvina.

Savarin dans un moule à génoise, siropé au kirsch. Boule de meringue au café dessus. La glacer à l'abricot cuit, abricoter dessus et côtés du gâteau, et semer amandes grillées.

L'orientale.

Garnissez une génoise de crème cuite au rhum et raisins Smyrne. Collez-la et la glacez à la glace à allumettes ferme,

une prune au milieu, four un peu ouvert, moitiés d'amandes autour de la prune.

Tarte hongroise.

Génoise mince et large, la griller en pâte d'amandes ferme, croiser par dessus et douille à breton, four chaud pour saisir la pâte d'amandes, l'on met dans les losanges de la glace rose et de la blanche, un de chaque comme au damier.

Le Montesquieu.

Moule à breton garni de génoise, les abricoter et cassonner une fois cuit. Mettre sur un fond et y coucher en boule une meringue à l'orange. Puis glacer 6 quartiers d'orange au fondant pistache, les poser sur les 6 colonnes. Moitiés mirabelles entre.

Le polonais.

200 grammes d'amandes pilées avec 2 œufs et un moule eau d'oranger. Travaillez 200 grammes de sucre avec 8 jaunes; puis les amandes, vanille, 150 grammes de farine, 8 blancs montés, moule à génoise, four moyen. Glace vanille.

Le richelieu.

500 grammes de sucre travaillé avec 16 jaunes, puis 375 grammes de crème d'amandes vanillée, 375 grammes fécule et farine, 16 blancs montés, moules à brioches, glacer vanille et décorer aux fruits. L'on fait souvent une corbeille de fruits dessus. Le premier moule à Richelieu, créé par les Julien, était un genre de savarin en cuivre plat dessus et à rainure sur le côté; il s'y adaptait une coupole en cuivre que l'on garnissait aussi de pâte. Mais, n'étant pas avantageux, il fut mis de côté en 1856 ou 1857.

Le milanais.

125 grammes de sucre battu sur le feu avec 3 œufs, y ajouter à la spatule 100 grammes de gruau, 100 grammes de beurre fondu, 1 verre d'anisette, moule à gelée, abricoter et glacer anisette, four moyen. Pour les pâtes battues sur le feu doux, il faut les sortir aussitôt que ça chauffe, les finir à froid et que le beurre ne soit pas trop chaud, il faut du soin pour faire de la génoise.

Le toscan.

250 grammes d'amandes et 250 grammes de sucre pilés et passés au tamis ensemble, les travailler à la terrine avec 8 jaunes, vanille, 100 grammes de fécule, 8 blancs montés, moule à gorenflot. Glacer à l'orange, décorer cerises.

L'arlésien.

2 ou 3 génoises montées en pointe. Couchez sur la plus haute une boule de meringue vanillée que vous glacez chocolat, abricotez et glacez kirsch fondant les génoises, couronnes de cerises coupées sur la plus haute; pistaches hachées autour de l'entremets. Pour grand dîner

Le florestan.

Faites une génoise, garnissez un moule à savarin et un à bombe, pour les finir vous mettez sur fond le savarin que vous glacez à l'orange. Vous garnissez la bombe à la gelée de pomme au kirsch, et la glacez kirsch. Vous la posez dans le savarin, et placez tout autour des cornets chantilly. Garnissez de meringue blanche et rose, et faites un décor glace au beurre rose autour de la bombe. Pour grand dîner.

Le frascati.

2 ou 3 génoises montées en colonne, les glacer au kirsch, mettre autour du faîte des feuilles vertes en pâte d'amandes séchées, et entre chaque feuille de petites boules roses, même pâte. Finir le dessus à la crème vanille et avec la cuillère comme le parisien. Les feuilles rayées et doublées comme pour le cerisier. Pour grand dîner.

Le portugais.

2 génoises et 2 petits bretons, montés l'un sur l'autre, les farcir avant, crème au kirsch à éclairs, les abricoter et glacer vanille, demi-mirabelle aux 6 façades de bretons, et demi-pistaches autour des génoises, une prune sur le haut. Pour grand dîner.

Soufflé de riz.

60 grammes de riz crevé à l'eau, 1/4 de litre, l'égoutter, le remettre sur le feu avec du lait, y ajouter sitôt pris, en remuant, 30 grammes de sucre, 30 grammes de beurre, 4 jaunes, vanille, 2 blancs fermes, bien mêler, et mettre à cuire dans une caisse en papier sur une tourtière. Servir chaud, sur plat d'argent. Saucière avec abricot chaud, ou sambayon. L'on en fait de petits à un par personne en caisse aussi. Poudrer.

Soufflé d'abricot.

Délayez à la casserole 60 grammes de farine avec 1/4 litre de lait, vanille, cuisez un peu, jusqu'au bouillon, et ajoutez 2 jaunes, 60 grammes de sucre, 100 grammes de pulpe d'abricot sans sucre, et 3 blancs fermes, mélangez et cuisez dans des caisses en papier, poudrez et servez sur plat d'argent chaud. L'on en sert de petits.

Soufflé chocolat.

Faites fondre 125 grammes chocolat sans sucre, avec 1/2 litre de lait. Vous faites un roux à 125 grammes de beurre, et ajoutez 125 grammes farine ; ne faites que le cuire un peu. Vous y versez le chocolat, remuez un peu sur le feu, et le versez dans une terrine sur 8 jaunes en bien remuant, mettez 125 grammes sucre, 1 forte pincée vanille, et montez 12 blancs bien fermes, que vous mélangez. Vous avez 3 casseroles d'entremets et même 4, vous les beurrez bien et coulez votre appareil dedans, four pas trop chaud. Sitôt la crème prise, les fendre et remettre au four 5 à 10 minutes. Poudrez et servez chaud.

Soufflé café.

Faites un roux à 125 grammes de beurre et 125 grammes de farine, légèrement cuit, vous y ajoutez 125 grammes de sucre et deux moules de fort café. Remuez un peu et le versez dans une terrine où il y aura 6 jaunes. Bien le délayer, et y ajouter 8 blancs bien fermes, 2 ou 3 casseroles d'entremets bien beurrées, et à four un peu chaud, les fendre une fois pris, et remettre au four, aussitôt que l'intérieur a l'air d'être cuit. Poudrer et servir chaud.

Pommes au beurre à la royale.

Pelez 3 ou 4 belles reinettes et plus selon la société. Videz l'intérieur à l'emporte-pièce. Beurrez et sucrez grassement un plat à sauter. Mettez vos pommes dessus et garnissez le trou de sucre et gros comme une noix de beurre fin sur chaque, semez dessus des macarons écrasés, et mettez à four moyen. Vous les arrosez de temps en temps, et au moment de servir vous les prenez délicatement. Mettre sur plat d'argent, remplir le trou d'abricot chaud, et verser la sauce sur les pommes.

Brioche feuilletée.

1 litre de gruau, faire le levain avec le 1/4 et 20 grammes de levure. Vous faites fontaine et vous mettez le sel, 4 œufs, et 125 grammes sucre, 1 pincée cannelle, pétrissez votre pâte comme la brioche, un peu de lait, pâte ferme. Mettez le levain : le lendemain, vous rompez votre pâte, vous mettez 3/4 de beurre que vous tourrez à 5 tours, peu à peu. Vous moulez et les étendez ovales dorées et rayées comme galette, four chaud, épaisses. Ça tient du plomb et de la galette, excellent pour le thé.

Génoise marbrée.

Bonne génoise abricotée et amandes grillées autour. Vous faites chauffer 3 sortes de glaces. Blanche, rose et chocolat, soit fondant ou à l'eau; vous garnissez vos 3 cornets, et vivement vous coulez vos glaces en cordon les unes à côté des autres, jusqu'à ce que le dessus soit couvert, et vite passez le couteau en allant d'abord et revenant ensuite.

Le panier nougat.

Génoise abricotée et amandes grillées autour. Vous faites une anse mince en nougat et un rond en nougat grandeur de la génoise, vous le coupez juste au milieu. Ce sont les deux couvercles, vous enfoncez l'anse aux deux bords de la génoise, et collez au sucre cuit les deux couvercles levés, contre l'anse. Vous avez des fruits glacés et garnissez comme panier à œufs ; décorez à la glace les couvercles ; l'on met des cornets à chantilly.

Le mazurka.

250 grammes farine, 125 grammes sucre, 125 grammes beurre, 2 gouttes citron, 1 gros œuf. Vous faites votre

pâte et l'étendez au rouleau, sur une plaque. Vous l'égalisez bien, que ce soit un carré allongé; sitôt cuite, vous la coupez en deux. Avant de la cuire vous la dorez et la couvrez de raisins de Corinthe bien égalisés, vous poudrez bien et cuisez à four moyen. Ce gâteau se fait aux grandes fêtes polonaises, ainsi que des kügelhoph; 2 francs la livre de pâte. J'en ai fait souvent pour deux familles à Paris.

La sultane.

Génoise plate, y coucher une meringue de 1 centimètre 1/2 dessus et glacer à l'abricot rosé, y faire un grillage croisé à la meringue jaune, et une moitié de pistache dans chaque croisure, abricoter autour, sans toucher la meringue et amandes grillées.

Le sultan.

Garnir de génoise un moule à savarin, l'abricoter et le cassonner, sur fond. Vous glacez de forts croissants de génoise à l'orange, et vous coupez des chinois en 6. Vous mettez dessus un bout chinois et un croissant jusqu'à la fin; 1/4 de cerise au milieu de chaque croissant. Meringue en boule au milieu.

La bordelaise.

Génoise fourrée à la crème cuite aux fraises. Glacer à la fraise, et tout autour deux moitiés de pistaches prises dans la génoise serrant des fraises de bois, 7 ou 8 au milieu.

Le guignard.

Ce nom rappelle l'excellente maison du carrefour de l'Odéon, une des fines d'autrefois, le boulevard Saint-Germain l'ayant démoli. Prenez une bonne génoise plate, garnissez-la d'une boule s'abaissant sur les bords. Vous faites un grillage en meringue rose et croisé dessus

et autour des points ronds, avec moitiés de cerises sur chaque, abricoter et praliner le tour.

L'écossais.

Génoise plate, y poser une couche de meringue épaisse d'un doigt dessus, mettre un carton sur le milieu et glacer abricot rose d'un côté, et abricot de l'autre. Décorer aux moitiés d'amandes autour, et n'abricoter que la génoise petit sucre autour, moitié de pistache au milieu du gâteau entre les deux confitures.

Le malibran.

Foncez des moules à pain de Gênes, abricot au fond. Génoise à régent dedans. Cuisez, vous avez de la meringue framboise, vous abricotez le gâteau dessus et vous y couchez une forte pointe au milieu. Bien lisser et l'entourer de points douille à breton même crème, semer des amandes grillées autour de la colonne.

La mascotte.

Toujours la génoise, et ce sera longtemps. La farcir avec crème à moka où vous avez mélangé des avelines grillées et pilées fines. La masquer avec cet appareil et la glacer café.

Le champigny.

Faire une abaisse carrée en rognure de feuilletage; la garnir d'abricots, mouiller, et recouvrir pareillement, il ne faut pas trop de feuilletage entier, piquer et cuire sans dorer. Une fois refroidi, le poudrer comme il faut entièrement; simple et bon gâteau, remplace le fourré rond d'autrefois; appartient à Doret.

Le joinville.

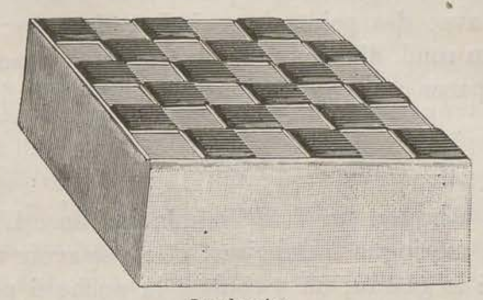
250 grammes de farine, sel, 200 grammes de beurre, pétrir avec du lait délicatement, comme galette. Vous faites une abaisse carrée, la garnissez de confiture framboise et la couvrez de même. Cuisez comme champigny. Poudrez; cette pâte est préférable au feuilletage; pas tourrer.

Le trouvère.

Garnir un moule carré et un moule à brioche en génoise, les fourrer à l'abricot une fois cuit, et abricoter la génoise carrée et amandes grillées autour. Glacer au kirsch le moule à brioche et le mettre au milieu de l'autre, décorer à la crème au beurre kirsch autour du moule.

Le damier.

Génoise dans le moule à damier. Le farcir à la crème moka pralinée, ou crème à purée de marrons. Vous tracez au cornet des bandes en long laissant au moins 2 centimètres carrés, en revenant dessus, faire la même chose.



Le damier.

Vous avez deux belles glaces chocolat et kirsch. Vous les coulez dans les carrés, un chocolat, un kirsch comme au jeu de damiers. Il faut un cordon au cornet tout autour du gâteau, on les fait ronds si l'on veut.

Lamartine.

Moule à gorenflot garni de génoise sur fond pâte sucrée, garnir le creux et faire une pyramide en meringue italienne à l'anisette. Bien lisser les 6 faces en pointe. Vous en glacez 3 roses et 3 blanches, une entre l'autre, décorez la base aux fruits, et amandes grillées autour du gâteau.

Moka à pan.

Ayez un biscuit rosace, enlevez le dessus au couteau, glacez en 8 rosaces de 2 à 2, au café. Vous garnissez votre moka et le cassonnez, garnissez le dessus et y posez en croix les 4 glacés double, puis vous décorez entre chaque et au milieu crème.

Carré ananas.

Génoise carrée, l'imbiber au pinceau à un sirop d'ananas, farcir d'abricot à l'ananas haché, le couvrir de meringue italienne, bosselée au milieu et penchant aux 4 coins. Vous y faites 4 poires à la poche aux 4 coins que vous décorez avec des points pour imiter l'ananas; posez au milieu un rond d'ananas, et glacez les 4 ananas jaunes, et les espaces orange; l'on pose l'ananas à la fin.

Le java.

Moule à breton sur fond en génoise fine. L'on fait un dôme en meringue framboises, et après avoir abricoté et cassonné le gâteau, on y coule à la poche 6 poires café, douille unie, on y sème du pralin dessus, et une cerise entre chaque.

Le bulgare.

Carré en génoise, meringue italienne au milieu, égaliser en pente les 4 coins, abricoter, et glacer 2 côtés au choco-

lat et 2 au kirsch. Faire un petit décor, glace au beurre entre chaque glace, abricoter le gâteau et cassonner : moitié prune sur le haut.

Le templier.

Génoise ronde, fourrée d'abricot. La garnir en boule, abricoter et glacer framboise. Vous avez des amandes effilées un peu grosses, grillées, que vous plantez dans votre gâteau comme une pépinière.

Gâteau avelines.

125 grammes avelines grillées, les piler froides avec 200 grammes de sucre en pain, les passer au tamis, et mettre dans une terrine, vanille. Travailler avec 6 jaunes et 1 œuf, y ajouter 100 grammes de fécule, et 6 blancs fermes, moule à manqué, beurré et fariné, four un peu doux. On le glace au café, et praliné autour. Écrire dessus avelines ou noisettes. Il y a des maisons qui posent une grille dessus et poudrent fortement. Enlever la grille avec précaution.

Le saint-louis.

Foncez un cercle à flan en pâte sucrée, vous mettez abricot au fond, pilez 60 grammes d'amandes avec 2 blancs, mettez à la terrine avec 100 grammes de sucre, vanille. Travaillez avec un œuf, vous y ajoutez 50 grammes fécule et versez 50 grammes beurre fondu sur 3 blancs bien fermes en mêlant, semez dessus des amandes hachées. Cuisez au four un peu chaud, poudrez avant de cuire.

Le suprême.

Fourrez une génoise de crème à moka, masquez le dessus et autour même crème. Vous semez des amandes effilées et grillées dessus et autour et poudrez partout.

L'albuféra.

125 grammes d'amandes blanches et 125 grammes de sucre pilés et passés au tamis, les travailler à la terrine avec 5 blancs, eau d'oranger, y ajouter 60 grammes de fécule et 5 blancs fermes, verser dans des cercles à flan foncés, mettre dessus deux tranches de cédrat et poudrer, cuire à four un peu ouvert et doux.

Le champignon.

Farcir un biscuit rond ou carré avec du moka, le cassonner et le garnir en pépinière de champignons en meringue.

Petits champignons.

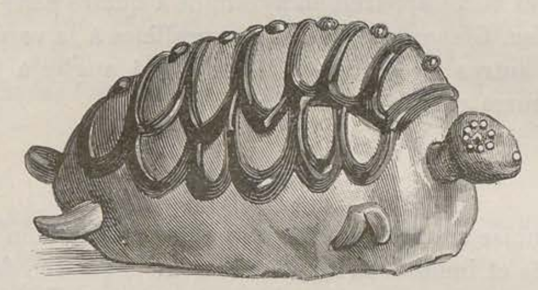
Meringue italienne à 8 œufs où vous ajoutez 125 grammes de glace; une fois mélangée, vous beurrez et farinez une plaque sur laquelle vous couchez les queues, douille à salammbô, vous couchez les têtes sur des feuilles de papier, vous semez dessus du chocolat râpé et les posez sur des planches mouillées. Cuire à four moyen et ouvert, en les sortant les coller l'un sur l'autre.

Le carpeaux.

125 grammes d'amandes noires, et 125 grammes de noisettes grillées, les piler et passer au tamis avec 300 grammes de sucre. Vous prenez 6 blancs fermes, vanille et y versez l'appareil comme meringuage. Vous les couchez à la poche sur des plaques beurrées, largeur 10 à 12 cent. et longueur 18 à 20, que le gâteau soit ovale, four moyen. Vous les collez deux à deux avec une crème vanille aux marrons. Glacer au café et amandes grillées autour. Écrire *carpeaux* en crème au beurre au milieu.

La tortue.

Fond un peu ovale en génoise, mettre dessus un farci de pralin aux noisettes et faire un dôme allongé imitant la tortue en meringue italienne, glacer abricot cuit et ensuite au fondant café, vous faites les quatre pattes et la



La tortue.

tête en biscuit que vous posez entre la génoise et la meringue. Vous coulez de la glace au chocolat au cornet sur le café et passez la pointe du couteau pour imiter l'écaille en tirant un peu. Il y en a qui les glacent chocolat et qui mettent la glace café au cornet. Entourer les yeux de points de glace.

Le valentia.

200 grammes de sucre battus sur cendre chaude avec 4 blancs d'œufs, les monter pas trop ferme, y ajouter 250 grammes d'amandes hachées fines et 4 écorces d'orangeat haché, 2 gouttes essence d'orange, moules à flan foncés, four moyen. Glacer orange ; décorer croissants orange autour.

Framboisine.

Fourrez une génoise de crème au beurre à la framboise, vous faites un dôme dessus en meringue italienne, vous couvrez ce dôme de petits points à la douille croquignolle et glacez à un abricot cuit rose, imitant une grosse framboise, casson autour.

Gâteau pyramide.

Remplissez de génoise un moule carré, une fois cuit et froid, vous mélangez 125 grammes de beurre fin avec 125 grammes de purée de marrons. Bien parfumer au rhum, dressez votre appareil en pyramide à quatre pans sur votre génoise. Glacez les deux côtés parallèles à la vanille et les deux autres au chocolat, décorez les 4 angles à la crème, au beurre vanille et chocolat.

L'excelsior.

Génoise creusée, mettre à la place un salpicon de fruits coupés et imbibés au kirsch, remettre la surface de génoise par dessus, que cela bombe un peu, et glacer à l'abricot cuit, cassonner autour et pistaches hachées dessus.

Le créole.

Génoise creusée. La garnir de crème à saint-honoré aux blancs, remettre le dessus génoise, masquer tout autour avec de la crème, y jeter dessus des amandes effilées et grillées. Poudrer et passer à four moyen.

Mascotte de Lucques.

Farcir une génoise avec appareil moka praliné, la masquer un peu bombée avec, et y semer des amandes grillées et effilées, poudrer comme le suprême : tirée de l'opéra bouffe de ce nom.

Le néroli.

125 grammes d'amandes pilées avec 3 œufs, y ajouter 200 grammes de sucre, 3 écorces d'orange hachées fines, travailler au mortier, et mélanger à la spatule 60 grammes de

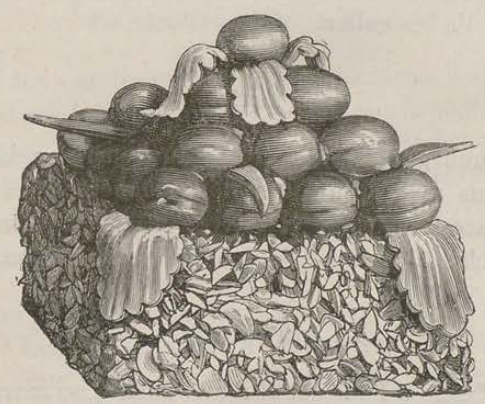
beurre fondu sur 30 grammes fécule, moule à breton beurré grassement et parsemé d'amandes hachées fines, cuire à four moyen.

Marie-louise.

Pilez 250 grammes de noisettes grillées avec 500 grammes de sucre, travaillez à la terrine avec 12 jaunes, vanille, montez 12 blancs et versez-y en mélangeant 250 grammes de farine, moule à brioche beurré et poudré d'amandes hachées fines, four moyen, praliner au pralin à manqué.

Le cerisier.

Génoise carrée, la farcir crème purée ou pralin, vous avez fait de toutes petites bouchées en biscuit, ou génoise, que vous découpez petites. Vous les collez deux à deux à l'abricot et les posez sur l'entremets formant un carré au milieu



Le cerisier.

du gâteau, vous montez ces bouchées sur trois rangs en pyramide collées à l'abricot, et vous glacez le tout à l'abricot rosé cuit ; après cela, vous plantez des losanges d'angélique entre les cerises imitées, et des feuilles vertes en pâte d'amandes coupées ovales et rayées. Sécher les feuilles.

abricoter autour et amandes grillées, poser une feuille sur chaque coin.

Le montmorency.

Creusez une génoise ronde, garnissez-la de cerises confites coupées en filets, imbibées au kirsch, masquez le tout en meringue italienne et faites-y à la poche sur le dessus des bouchées en meringue se touchant, vous appuyez dessus une moitié de cerise sur chaque et glacez le tout à l'abricot cuit, amandes grillées et effilées autour.

Le mousseron.

Fourrez une génoise à la crème au beurre vanille, et masquez le dessus et le tour avec, ainsi que des amandes effilées et grillées. Puis vous garnissez le dessus avec des champignons dont vous avez farci la tête d'une crème framboise avant de les coller.

Le sosie.

Fourrez une génoise à la crème au beurre au kirsch à laquelle vous avez ajouté des noix hachées fines et pas rances. Glacez au café, et écrivez dessus à la crème au beurre kirsch : *Il sosio*, ou le nom de votre patron.

Le gargantua.

Génoise farcie à l'abricot et fruits hachés au marasquin. Glacez à l'abricot cuit et décorez le milieu avec une prune entourée de cerises et garnissez le tour d'amandes effilées et grillées.

Alsace-lorraine.

Génoise carrée, la fourrer à la crème beurre vanille mélangée à la crème chantilly, fourrez un côté crème va-

nille et l'autre crème chocolat. Glacez au fondant vanille sur son côté et chocolat sur le côté chocolat, que les côtés soient bien glacés droits.

Diplomate.

Foncer un moule à flan pâte sucrée, le garnir de la moitié d'une crème aux marrons à la vanille avec un peu d'abricot dans la crème, finir de garnir le gâteau à la crème d'amandes au beurre ras, four doux. Glacer vanille, et pistaches hachées dessus.

Le tonkinois.

Biscuit manqué fin, faire une purée de marrons crème à moka, le farcir et masquer de même. Glacer chocolat et coller des amandes grillées et pralinées autour.

Le charles-Cinq. L'alcazar.

Les deux sont les mêmes : génoise fourrée d'abricot, faire des losanges croisés en pâte d'amandes à la poche, douille à moka, passer à four vif, gommer et couler de l'abricot bien cuit dans les losanges. Abricot et amandes grillées autour.

Nougatines.

Bonne génoise farcie au pralin, crème vanille, la faire en carré long très épaisse, 8 centimètres, la glacer au chocolat, points jaunes autour du chocolat, abricoter les côtés et y appuyer des amandes grillées et effilées, et écrire dessus en travers *nougatine* à la crème, beurre vanille.

Nids d'oiseaux.

Génoise dans moule à trois-frères, meringuer le gâteau et le décorer sur les côtés à la douille breton, passer à

four chand. Sitôt froid, vous avez de la crème au beurre vanille, purée de marrons et avec la petite douille à os grenouille vous imitez les bords du nid, sur le faîte du gâteau mettre 5 ou 6 œufs ou dragées au fond, on peut les glacer au café : une bouchée au fond du gâteau.

Anciens préjugés.

Lorsque j'arrivai à Paris en 1856, ma première maison fut Félix; aussi fus-je étonné de ne voir aucun ramasse-tout, ni des ciseaux pour couper les brioches, tandis que la province avait tout cela. Chaque chef de parti, soit tour ou entremets, avait sa corne à ramasser, et à charge de la remplacer s'il la perdait. La brioche et les pâtes se ramassaient au couteau, les brioches se coupaient au couteau, les pilons à manche étaient inconnus. J'en parlai au contremaître qui me rit au nez en me disant : « Vous êtes de la province. » Aujourd'hui, la province a prouvé qu'elle n'était pas plus en retard que Paris, et toutes les maisons possèdent le râcle où ramasse-tout, les ciseaux pour couper les brioches, et le pilon à manche a remplacé dans beaucoup de maisons celui à deux têtes. Les apprentis manient ça sans se fatiguer et expédient une pilée facilement. En Belgique chaque ouvrier a sa corne de cuir dans sa poche. En cuisine, on coupe un navet ou une carotte à plat, ça sert de corne, hors les grandes maisons qui ont tout ce qu'il faut, l'économie parle elle-même. Et celui qui ne ramasse pas ses terrines et bassins à la corne n'aura pas le titre d économe.

L'eau de fleurs d'oranger et la vanille.

La fleur d'oranger est le parfum du petit pâtissier. Il n use de la vanille que pour ses crèmes à éclairs. Une gousse doit faire huit jours, la fendant un peu tous les jours, on arrive à la fin avant les huit jours ; aussi dirai-je : n'économisez pas les parfums, c'est le principal de la pâ-

tisserie avec le beurre. Les grandes maisons n'emploient pas six litres de fleur d'oranger par an, vu qu'elles mettent de la vanille partout, et ça ne revient guère plus cher, et les gâteaux ont plus de goût. Je suis resté, étant jeune, dans une maison où la vanille était inconnue, tout se faisait à la fleur d'oranger, saint-honoré et le reste; j'ai voulu en parler une fois, j'ai pensé être renvoyé; aujourd'hui ces patrons ne vendraient pas deux saint-honorés à la même personne.

Le viennois.

Ayez sept ou huit cercles à flan de même grandeur, beurrés et appuyés sur un fond de papier tourné autour, vous les remplissez de biscuits, manqué ou autre, vous les cuisez à four moyen. Une fois refroidis, vous fourrez de l'abricot entre chaque tranche et les posez l'une sur l'autre. Abricotez dessus et autour et glacez au rhum, décorez aux fruits. Ça se vend à raison de 1 franc la tranche, genre régent.

Le danois.

Faire une abaisse en rognures de feuilletage, la couper en croissant assez large du milieu surtout. La garnir après avoir un peu relevé les bords de bonne pomme à charlotte sans sucre; cuire à bon four. Et après, avoir un pralin ferme à manqué. Couvrir la pomme avec, et repasser au four, l'ayant un peu poudré, ce gâteau est excellent et pas laid.

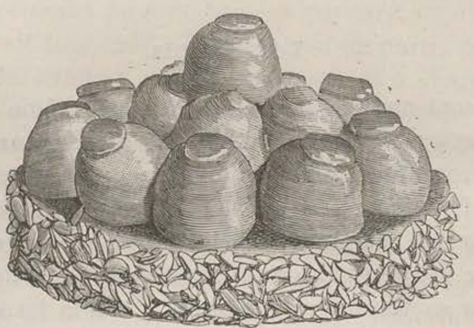
Le tortoni.

Creusez une génoise et garnissez-la d'un salpicon d'ananas et d'abricot réduit, mettez dessus une couche de meringue italienne, sur laquelle vous dressez tout autour des meringues formant poires, les queues tournées vers le milieu, une poire coupée en ananas sur chaque et un grain de raisin, au bas de chaque poire vous dressez un petit ananas

à la poche au milieu et le pointillez, et glacez le tout à l'abricot réduit, amandes grillées autour.

Gâteau pêche-ananas.

Génoise ronde, y mettre un salpicon d'ananas et de pêches coupés en dés, au milieu, où on a creusé le gâteau, le recouvrir d'une bonne couche de meringue italienne vanille, et coucher tout autour de grosses pêches en me-



Gâteau pêche-ananas.

ringue italienne, douille à biscuit, en mettre quatre au milieu et une dessus, l'on met des ronds ananas sur chaque pêche et l'on glace le tout à l'abricot réduit, amandes grillées autour de la génoise.

Ananas moderne.

Foncez un cercle ovale en pâte sucrée ; mettez une petite couche d'abricot au fond, et des cerises, prunes hachées, vous versez une génoise mince dessus ; une fois cuite, vous l'imbibez au sirop d'ananas, et semez de l'ananas coupé en gros dés dessus, vous avez de la meringue italienne vanille, vous couvrez le tout en dos d'âne et pointillez l'ananas tout du long avec la douille à langue de chat, puis vous glacez le tout à la glace jaune ananas, après cela vous glacez six losanges d'angélique au cassé, vous les col-

lez ensemble à une extrémité et les enfoncez à la pointe de l'ananas, puis vous enfoncez un ou deux tronçons d'angélique au fond, et y collez 6 ou 7 feuilles pâte d'amandes vertes allongées, se collant sur le fond et le corps du gâteau et de petits points chocolat au cornet sur chaque point de meringue ; amandes grillées autour.

Le planteur.

Foncez un moule à manqué en pâte sucrée un peu épais. Garnir le fond avec des fruits hachés, cerises, prunes, poires, remplir le moule de génoise, four moyen, faire des croissants en ananas bien réduits en sirop. Dresser trois gros croissants distancés sur l'entremet et entre, dresser des pointes en meringue, en intercaler une petite et une grosse, et au milieu une grosse poire meringue. Glacez le tout à l'abricot réduit et amandes effilées grillées autour.

Le bolivar.

Génoise couverte d'une bonne couche de meringne en bombe, y semer des amandes effilées pas grillées. Poudrer et passer à four chaud, pour saisir la crème.

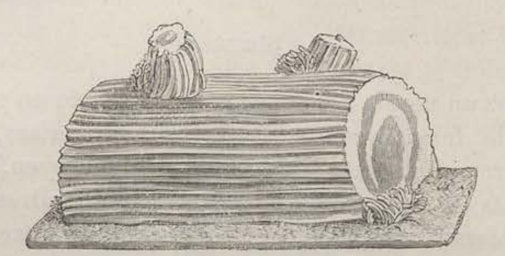
Le pont-d'arcole.

Foncez un moule à génoise carré en pâte à foncer, et le garnissez à moitié de frangipane à pont-neuf, vous y posez deux bandes en long, dorez et cuisez, poudrez en sortant du four.

Bûche de Noël.

Elle se fait en biscuit à la poche, et en génoise sur plaque. En biscuit, c'est plus coûteux pour la crème, vu les cintres des bouchées. La génoise est chère par sa pâte et ses rognures, mais n'a pas de cintres à boucher. Prenons la génoise, vous coupez une dizaine de ronds égaux, je

suppose, vous les collez l'un contre l'autre à la crème moka ou chocolat. Vous masquez bien tout autour et lissez. Vous la couchez sur un fond allongé parsemé d'amandes grillées. Vous la décorez d'un bout à l'autre à la fine douille à breton, bien égale, imitant l'écorce de l'arbre, et après, vous y posez quatre ou cinq nœuds en biscuit épais coupés



Bûche de Noël.

à l'emporte-pièce imitant les nœuds de branches, vous les masquez et les décorez de bas en haut même douille, l'on masque les deux extrémités de la bûche sans décorer. Il y a des maisons qui passent avec pression de la pâte d'amandes verte à la passoire, d'autres sèment des pistaches hachées très fines. On en fait à la meringue italienne, mais ferme.

Le tronc d'arbre.

C'est le contraire de la bûche, il est debout, sur un fond rond abricoté et amandes autour, vous faites des génoises en manqué dans des cercles égaux, vous les collez les uns sur les autres à la crème, après avoir enlevé un bon rond du milieu à l'emporte-pièce, vous le faites haut, le plus petit de 12 à 15 centimètres, le décorez comme la bûche et y collez des cornets à chantilly, au lieu des nœuds, vous coupez la pointe des cornets et les plantez dans la crème en l'air, vous les décorez autour comme les nœuds, et garnissez le tronc d'une crème au beurre pralinée, ou de meringue italienne, et posez dessus un rond que vous avez

décoré pareil à l'arbre, vous pouvez mettre un nœud au milieu du couvercle.

Bouteille champagne.

Faites un fond pâte sucrée, coupez-le sur le modèle de la bouteille que vous voulez faire. Vous l'abricotez une fois cuit et le bordez d'amandes hachées. Vous avez des génoises coupées comme pour bûches assez larges. Vous les collez à la crème moka ou chocolat, alors vous coupez des bouchées en amoindrissant peu à peu jusqu'à ce que le col soit fini; vous lissez bien le tour de toute la bouteille et la couchez sur le fond. Vous mettez un petit nœud passé sous le cou en cas qu'il se décolle, vous appliquez un bouchon neuf au bout et avec la douille vous imitez la ficelle qui le tient se croisant sur le bouchon. C'est un gâteau que j'ai fait plusieurs fois et qui vaut bien la bûche. Vous la décorez tout du long, ça imite la fine champagne dans l'écorce du bois et au chocolat. Vous la creusez un peu au fond pour imiter la cavité du fond.

Bûche à branche.

Faites un fond large, vous coupez carré long ; mais, vers le milieu, vous laissez un prolongement en pointe qui aille aussi loin que la bûche et sur côté, vous faites votre bûche et une fois finie, vous faites la branche avec de petites bouchées s'amoindrissant jusqu'à la pointe. Vous la posez sur son fond, le pied bien appuyé dans la bûche et décorez finement la mère et la fille. C'est pour ne pas toujours voir des bûches, l'on peut en mettre de moins longues sur la bûche même.

Le mille-feuilles.

Ancien entremets et qui se fera longtemps, il est très bon et a de l'œil. Vous faites du feuilletage et vous lui donnez 8 à 9 tours, l'on dit 12; mais l'on ne le fait plus guère, ça

use la pâte et le temps. Vous coupez des ronds de 8 à 10 centimètres de diamètre, et vous les posez sur plaque mouillée, pour 5 francs il en faut 10 et 2 un peu plus larges pour dessus et dessous. Vous coupez à l'emporte-pièce les 10 au milieu pour faire une cavité. Vous les mouillez tous et semez sucre dessus; les piquer à la fourchette et cuire à four chaud. Une fois cuit, vous les collez un à l'abricot, l'autre à la groseille jusqu'au bout, vous les égalisez bien rond au couteau. Vous le masquez à la meringue italienne ou à l'autre et le posez sur le fond, vous masquez aussi le fond, et semez partout un panaché de pistaches, casson amandes hachées et corinthe. On glace le dessus au rhum et on le décore aux fruits, le coller sur le mille-feuilles. On le décore aussi avec de petits ronds, losanges, croissants en feuilletage poudré et cuit blanc, et même en meringue italienne.

Le napolitain.

Le napolitain est, comme le mille-feuilles, très ancien, il date du commencement du siècle. C'est, avec le chateaubriand, les deux plus riches par leur décor. Vous coupez des abaisses épaisses de pâte à napolitain; une abaisse par franc, on les met dans des cercles pour éviter l'écart; l'on fait un fond et un dessus, environ 2 centimètres plus large que le milieu, l'on colle les abaisses à l'abricot réduit et on les arrondit bien au couteau et à la lime, le poser sur son fond et l'abricoter comme il faut, l'on glace le dessus au rhum et on le pose après l'avoir décoré au cornet, l'on fait double et triple guirlande au couvercle, l'on décore le tour si l'on veut et le pied aussi, et une sultane au cornet pour le dessus. Vider l'intérieur.

Pâte à napolitain.

500 grammes de farine en fontaine, 375 grammes de beurre, 375 grammes de sucre, 375 grammes d'amandes en poudre. Les mettre sur la farine, 15 grammes d'amandes

amères ou 4 gouttes, 2 œufs, 5 grammes sel, four moyen, ne pas brûler la pâte en pétrissant ; ça sert pour petits fours napolitains.

Pâte ordinaire napolitaine.

500 grammes de farine en fontaine, 250 grammes de beurre, 250 grammes sucre, 250 grammes amandes écrasées, 2 œufs, 1 verre kirsch; pétrir comme l'autre.

Le chateaubriand.

A été créé après la mort du grand homme. Peu d'ouvriers ont bien décoré le chateaubriand; les six façades sur trois couleurs de glace et le dessus demandent un joli décor au cornet. Pâte 500 grammes de farine, 375 grammes de sucre, 375 grammes d'amandes en poudre, 300 grammes beurre seulement, 4 jaunes, 2 œufs, vanille. Pétrir délicatement ; faites 6 colonnes égales de 13 à 15 centimètres de long sur 8 de large, le dessus et le dessous à 6 pans, le dessous un peu plus large, cuire à four moyen; l'on glace les roses et blanches à la glace aux blancs et le chocolat glace cuite; le dessus blanc ou rose. Le gâteau doit être payé 10 à 12 francs vu le travail. On le garnit d'une plombière aux fruits sans appuyer et qu'au moment, ou une chantilly vanille.

Meringue suisse.

500 grammes de sucre déglacé et tamisé, le verser sur 9 blancs bien fermes ; beurrer les cercles gras et les poudrer à la glace. Vous les masquez à la meringue sans écorcher le beurrage, décorer par dessus à la petite douille, toujours pointillant de bas en haut. Une fois qu'ils sont tous finis, on la fait sécher sur ou sous le four. Le lendemain on la passe au four pas trop chaud. La décoller et repasser de la meringue dans l'intérieur pour la renfor-

cer, refaire sécher et le lendemain mettre à la boutique sur fond.

Meringue simple.

Beurrez une à deux plaques, farinez-les. Puis, avec des ronds à vol-au-vent, vous marquez la place pour vos cordons au crayon ou couteau, vous dressez des couronnes douille à biscuits cuillère, vous les sucrez et les mettez à l'étuve, le lendemain vous les cuisez à four moyen. Vous avez des fonds en pâte sucrée et cuits ; vous les collez les uns sur les autres avec de la meringue que vous avez refaite, vous masquez bien dehors et dedans, que le dehors soit bien lisse, et à la douille à os de grenouilles, vous la décorez autour, soit croisée en sultane ou guirlande, etc. Vous faites des points tire-bouchons sur le faîte, remettez à l'étuve, l'ayant resucrée à nouveau, et le lendemain vous la passez au four ouvert, qu'elle reste blonde ; on les fait de 12 à 15 centimètres de haut, genre mille-feuilles.

Meringue plate.

Vous faites trois grandeurs de couronnes, et les étuvez. Vous les passez au four le lendemain, vous collez la plus grande sur le fond et la petite à côté ; masquez et posez la moyenne sur les deux autres, lissez bien au dehors, un peu dedans et décorez à votre idée ; variez les dessins, poudrez et à l'étuve. Le lendemain, cuisez comme ci-dessus, l'on en fait à partir de 1 fr. 50. Il y en a de bien des sortes. Mais ce sont les plus usitées, ne pas dépasser 9 blancs ; les meringues se garnissent toujours à la chantilly, une autre crème serait trop lourde.

Le trottier.

Battez sur feu doux 125 grammes de sucre avec 3 œufs, ajoutez-y 60 grammes d'amandes pilées avec 1 œuf et mêlez 125 grammes de beurre fondu et 125 grammes farine

vanille, cuisez dans un moule dit trottier à 6 colonnes, four bon. Une fois cuit, l'abricoter, y semer des raisins de Corinthe trempés au sirop, en mettre très peu et une prune sur chaque colonne, losange entre.

Nougatine avelines.

Bonne génoise, moule à damier, la farcir d'un pralin aux noisettes avec crème vanille, abricoter dessus et autour, amandes grillées sur les côtés et pas glacer dessus, y écrire à la crème beurre vanille : *Nougatine avelines.*

Le divan.

Génoise ronde fourrée avec de l'abricot et ananas haché. Vous posez tout autour des dents ou équerres en ananas réduit et sec et un rond ananas au milieu, vous coulez dessus un abricot réduit très foncé rose, que les dents soient bien couvertes, amandes hachées autour.

Le pamplemousse.

Le pamplemousse est un oranger épineux, haut de 7 à 8 mètres, et qui pousse dans les îles Mascareignes, îles Bourbon. Le fruit de la pamplemousse est légèrement pyriforme, autrement dit imitant la poire, l'odeur de ses fleurs se sent au loin et elle est délicieuse ainsi que le fruit. Faire une bonne génoise, farcir à la gelée de pommes où vous aurez râpé de la pamplemousse et le glacer idem. C'est un parfum délicieux. Cet arbre est surtout connu par la description qu'en a donnée Bernardin de Saint-Pierre dans *Paul et Virginie.*

Le breton.

500 grammes de sucre battu sur le feu avec 14 œufs, y verser 500 grammes farine vanille et 125 grammes d'amandes en poudre, y ajouter 250 grammes de beurre fondu ;

moules à breton bien pleins, four moyen; une fois froid, on les pare, on les abricote, et l'on s'arrange à les glacer au moins de deux couleurs et presque toujours trois, on les pose en ligne ou en biais l'un sur l'autre, après les avoir glacés, et on les décore le plus gentiment possible, l'on panache les glaces soit roses soit blanches, de manière que les guirlandes sortent de la douille en deux couleurs. Le vrai breton ne se fait plus guère, on le garnit de crème au beurre, on le masque avec, et petit sucre, les crèmes colorées aussi et on le décore. Quelques maisons le font en pâte à manqué aux amandes. C'est le gâteau de noces et de dîners. On l'attribue à Seugnot, rue du Bac. (Voyez *Crème à breton.*)

Le venise.

Génoise à 16 œufs et 250 grammes beurre, 125 grammes fruits hachés, garnissez des moules à breton et cuisez, dans l'intervalle vous pilez 125 grammes amandes et 125 grammes noisettes avec 4 œufs. Vous y ajoutez 125 grammes beurre fin et 60 grammes de farine; finir au pilon. Vous rebeurrez vos moules sitôt froids et les garnissez d'un centimètre d'épaisseur avec cette pâte. Vous la posez en bande et avec les doigts vous la moulez dedans. Cuisez-les et une fois cuits vous coupez la génoise en deux et posez votre pâte entre, collez à l'abricot ; ce gâteau se monte comme le breton, s'abricote, et on sème dessus un pistaché, casson raisin et fruits, décorer un peu. Remarquez qu'il ne faut pas de sucre dans la pâte à noisettes.

Le portugais ou rutin.

125 grammes d'amandes pilées avec 3 œufs, battre 375 grammes de sucre avec 9 jaunes à la terrine, y mettre les amandes et 8 écorces d'oranges hachées fines; 200 grammes de crème de riz et verser 200 grammes de beurre fondu en mêlant légèrement 9 blancs bien fermes, moule à

trois-frères ou savarin. Siroper à l'orange au pinceau. Glacer à l'orange, décorer aux fruits.

Le gallicien.

Bonne génoise à 250 grammes de beurre par livre, moule plat; le fourrer à une crème vanille et pistaches pilées au sirop, masquer à l'abricot et glacer pistaches. Une bonne pincée hachées au milieu et une guirlande de moitiés autour. Créée à Frascati.

La religieuse.

La religieuse : s'en est-il fait de toutes formes et couleurs ! C'est toujours un bon gâteau et il marche bien encore, mais le moka lui a donné un bon coup de pied. La religieuse a été créée en 1856, chez Frascati, et l'on commençait par la garnir à la crème chantilly, café, chocolat, vanille; moule foncé en pâte sucrée aux amandes ; on l'a bien faite dix ans aux pains mecque, après sont venus les choux ronds, les rognons, et aujourd'hui les grands éclairs virgule. Je crois que cela s'arrêtera là; ce n'est pas le plus beau qui est le dernier. J'aimais mieux les pains mecque. Vous garnissez vos éclairs, crème au parfum demandé, crème en dôme même parfum ; glacez vos éclairs, placez un petit chou sur le faîte et décorez au moka ou au caraque. L'on perd son temps au-dessous de 2 francs.

Pâte à religieuse.

500 grammes de farine, 250 grammes de sucre, 125 grammes de poudre d'amandes, 125 grammes beurre, vanille, 2 gros œufs ; foncer moule à génoise et garnir papier beurré et noyaux, four un peu chaud.

Le moka.

Le moka est déjà un peu vieux ; mais il ira bien loin il est avec le gâteau d'amandes, la brioche et le savarin, la

base de l'édifice; l'on a créé les pralinés, les purées de marrons, mais tout cela est à base de crème au beurre ou moka, comme le moka est à base du quillet. L'on attribue le moka à Guignard, carrefour de l'Odéon, il date de 1857; où est donc l'époque où 3 ou 400 jaunes de quillet et autant de moka se faisaient les jours de fête, et il n'était pas rare d'avoir 200 jaunes de crème le dimanche? Aujourd'hui, c'est loin : l'assortiment est trop grand pour ne s'arrêter qu'à cela. Je suis resté chez un patron qui nous faisait manger les blancs, au lieu de les vendre aux fabricants de châles ou de petits-fours. J'y suis resté huit jours ; et il nous donnait deux verres de bière avec cela; il a fait une jolie fortune, et pas mal d'ouvriers.

Gâteau moka.

Comme biscuit ou génoise, je conseille cette pâte, ni trop lourde ni trop sucrée, 500 grammes de sucre battu sur le feu avec 16 œufs, 500 grammes de farine, vanille ou eau d'oranger; garnissez et au four. Jolie pâte et légère. Elle vaut mieux que la génoise.

Le maragnan et le caraque.

Ce sont les deux noms des deux chocolats que nous employons. Ils sont toujours sans sucre. Ils s'appellent (enveloppe) tiré du confiseur, il enveloppe les fondants et autres. Comme chez nous les petits-fours, éclairs, etc., additionné de sucre et d'eau pour le cuire ; donc pour faire un biscuit maragnan, crème au beurre, vous mettez à la casserole 125 grammes sucre, 125 grammes chocolat sucré, trois moules d'eau. Bien faire fondre et le verser sur 4 ou 5 jaunes et passer au tamis. Sitôt refroidi, travaillez 200 grammes de beurre fin et mélangez peu à peu comme le moka et décorez.

Moka à variation.

L'on fait des mokas à quatre parfums, ronds ou carrés, et à deux aussi, on fait son moka, puis on le sépare, l'on en garde du jaune, l'on en verdit, l'on en chocolate, et l'on en caféine. Vous faites votre tracé, et vous décorez en croix ; l'on en fait imitant les plats à sauter avec deux anses pâte sucrée, etc. L'essentiel, c'est que l'ouvrier ait de jolies douilles. C'est là où l'on voit le goût, et les dessins viennent tout seuls. Le client sait bien distinguer le beau du laid.

Biscuit à l'orange.

125 grammes de sucre travaillé avec 4 jaunes, 1 zeste d'orange, y ajouter 100 grammes fécule, 60 grammes beurre fondu sur 4 blancs montés : four moyen, moule génoise. Le fourrer à la gelée de pommes à l'orange et le glacer à l'orange, des quarts de cerises autour.

Le mousse à l'orange.

Les mousses, les mousselines : combien d'années on les a faites en biscuit léger, où l'on mettait du curaçao et du carmin pour tout parfum! La pâte se trouvait violette au lieu d'être rosée. C'est Nézard qui a transformé le mousse et qui lui a donné une dose, en 1857 ou 1858. 500 grammes de sucre travaillé avec 18 jaunes, 2 jus et 2 râpures d'orange, un peu de carmin rose et 5 à 6 gouttes d'acide citrique, 375 grammes de farine et 200 grammes de beurre fondu. Le verser sur 16 blancs montés, moule à manqué, four moyen. Glacer et décorer à l'orange.

Mousse extrafine orange.

Travaillez 500 grammes de sucre à la terrine avec 20 jaunes, peu à peu. La râpure et le jus de trois belles

oranges, 5 grammes acide citrique écrasé ou 10 gouttes et carmin rosé. Après cela vous ajoutez 375 grammes de farine de riz, 200 grammes de beurre fondu que vous versez en mélangeant sur 20 blancs fermes cercles à flan, vous videlez du papier autour et mettez des bandes hautes, que le gâteau se trouve épais; four un peu doux. Laisser refroidir avant de sortir les papiers, vous les masquez à la pomme ou à l'abricot parfumé d'orange, et glacez. Ne pas les décorer.

Le mexico.

Génoise farcie d'une crème aux amandes amères, masquée et dorée comme le moka. La crème est une crème mousseline au beurre avec 5 gouttes essence amandes amères et un drapeau tricolore sur la hampe au milieu. Il eut sa vogue chez Nézard, l'inventeur, mais l'exécution de Maximilien, plus tard, arrêta sa renommée, l'on en fait sans drapeau.

La bombe julien.

Faites de la pâte à mousse orange ordinaire. Garnissez-en tous les moules composant la bombe unie. Une fois cuits et froids, vous les posez en les abricotant les uns sur les autres et les masquez légèrement. La glacer au fondant orange; après cela, vous avez de l'abricot réduit, vous passez le pinceau légèrement sur la glace et y semez du petit casson dessus. C'est un gâteau qui a de l'œil. Créé à la Bourse.

Gâteau d'amandes.

Le gâteau se fonce autant que possible avec des rognures de feuilletage. On le garnit convenablement de crème d'amandes à la recette que l'on veut. On le couvre avec du feuilletage entier, l'on appuie sur les bords pour l'empêcher de se retirer. Bien le dorer et le rayer en rosace ou autre dessin ou autre rayure; le piquer. Four chaud. Le glacer lorsqu'il est cuit, le repasser au four et y veiller.

Croûtes vol-au-vent.

Le plus grand plaisir et la plus grande charge que l'on procure à un jeune ouvrier, c'est lorsqu'on lui confie le détaillage. Il y a tant de pièces variées et d'où dépend l'économie, que l'on a d'abord perdu son bénéfice si le pâton est mal détaillé. Pour les croûtes de vol-au-vent, il y en a qui enlèvent le milieu au couteau, ayant bien mouillé au dernier demi-tour, d'autres posent une bande comme pour tourte, d'autres mettent un fond et une bande et recouvrent avec un dessus pareil au fond; le plus usité, c'est un vol-au-vent plein, mince et sur un fond, pâte à foncer, ça l'empêche de dévier.

Fourré d'abricot.

Le fourré d'abricot se fait comme le gâteau d'amandes, on le garnit d'abricot, et une fois qu'il est coupé autour, on fait des coupures d'un centimètre et demi et distancées tout autour. Mouiller et relever d'un côté ces coupures, ça les fait paraître pointues. On le raye en feuille d'artois. Glacer et dorer.

Croix de Malte.

Faites un fourré d'abricot, mais le garnir un peu ramassé, afin que vous puissiez le couper en croix, vous marquez la croix dessus et coupez à 3 centimètres autour des quatre coins, mouillez et relevez des deux côtés. Sitôt cuits, vous poudrez les deux côtés opposés, et mettez de l'abricot passé au cornet sur les deux autres, une prune au milieu et un losange aux quatre coins en angélique.

Gâteau d'amandes praliné.

C'est le même comme forme et garniture. On le couvre d'un pralin à manqué soit aux amandes hachées, soit pâte

à macarons. On le poudre et on le cuit four moyen un peu ouvert.

Tarte hollandaise de Nantes.

Faites une abaisse en rognures et garnissez en boule d'une crème d'amande, mêlée à un peu de frangipane, vous la couvrez en feuilletage, coupez avec un cercle à flan et appuyez avec les doigts, que le dessus se colle à la tourtière ; vous faites un pralin fin, soit macaron ou autre pas trop mou, vous l'étalez mince au couteau et poudrez fortement, vous le rayez en 4 et puis en 8. Repassez le couteau deux ou trois fois et vous faites un trou au milieu. Cuire à four un peu ouvert. A Bordeaux, ils pralinent une fois cuit et remettent au four.

Flan meringué.

Foncez des cercles à flan, garnissez-les d'une bonne frangipane ; sitôt cuits, meringuez-les à 8 blancs à la livre ; décorez-les par dessus de manière à pouvoir mettre de la confiture d'abricot dans les compartiments et de la groseille en face ; poudrez et au four. On le garnit sitôt refroidi. Ce gâteau a été un des plus en renom avec les tartes frangipane, il y a treute-cinq ans ; ce n'était pas rare d'avoir 25 à 30 flans à décorer le dimanche.

La fanchonnette.

Cercle foncé en pâte à foncer, le garnir crème comme le flan meringué. Le cuire et le meringuer en pointe sortant du four, y semer des amandes hachées, des moitiés d'amandes autour, poudrer et repasser au four quelques minutes.

Mars et Hélène.

Faites un rond en pâte à foncer ou pâte sucrée sur la pâte à foncer de l'abricot, et crème d'amandes sur la

pâte sucrée. Le mars se garnit à 3 centimètres d'épaisseur, on le poudre d'amandes hachées fines et de corinthe, l'on poudre, et au four chaud très peu de temps, il ne faut pas que ces entremets travaillent au four. L'hélène se garnit à 4 centimètres d'épaisseur. On la poudre et avec une ficelle on commence par faire 4 marques, et l'on continue par 8. La colorer à l'allume ou four très chaud. Entrer et sortir.

Saint-honoré.

Que de manières de faire la croûte et que de sortes de crème pour le finir ! Comme croûte, l'on commença chez Chiboust, fond pâte à brioche, couronne autour et choux tout en brioche ; après cela, voyant que c'était long à étendre et coûteux, l'on trouva la pâte à foncer et pâte à choux. A Nantes, aucune maison ne le fait pareil. A Brest, on aplatit les petits choux et on les remplit de crème avec la douille. Le saint-honoré se fait à la crème à charlotte, avec farine. Crème Chantilly, crème aux blancs montés. Il faudrait deux pages pour décrire tout cela. Il n'y a que trois crèmes : café, vanille, chocolat. On les garnit et on les décore comme on veut, l'usage est le même depuis vingt-cinq ans ; à la cuillère.

Crème habituelle.

125 grammes de sucre, 30 grammes de farine, vanille. Travaillez à la casserole avec 4 jaunes et y ajouter peu à peu un quart de litre de lait. Vous faites tourner la spatule, et sitôt que cela bout, vous versez dans une terrine, vous montez 6 blancs bien fermes, que vous mélangez vivement soit au fouet ou à la spatule. Garnir avec deux saint-honorés à 2 francs. L'on compte 5 blancs pour 2 saint-honorés et quelquefois 4 ; mais il faut en avoir un certain nombre à garnir. Entre les choux, l'on met des quartiers d'orange, des cerises, des pâtes d'amandes, des losanges, le tout glacé au cassé.

Flan au riz.

500 grammes de sucre travaillé avec 12 jaunes et 200 grammes de farine de riz, vanille, y verser 2 litres de lait bouillant. Sitôt qu'elle bout, la sortir et y ajouter 250 grammes de beurre fin, moules à flan foncés, petits et grands, semer des macarons écrasés dessus et cuire sans poudrer, à four moyen. Ce flan se vend tel qu'il sort du four.

Le mazarin.

125 grammes de sucre battu avec 4 œufs à froid, y ajouter 100 grammes de corinthe et 100 grammes de cédrat haché fin, rhum et mêler 125 grammes de farine et 125 grammes de beurre fondu en crème moule génoise, four un peu chaud et glacer rhum. L'on en fait de petits, moules à bateaux.

La mousseline.

300 grammes de sucre travaillé avec 8 jaunes, 1 œuf, vanille. Y ajouter, en finissant, 250 grammes de fécule et farine, 6 blancs fermes. Bien mêler et verser dans des moules à génoise beurrés et sucrés. Four moyen. On la fourre à l'abricot, aux crèmes vanille, café, chocolat et on la glace au parfum dont elle est fourrée.

Le manqué.

375 grammes de sucre travaillé avec 9 jaunes, 250 grammes de farine, vanille, 125 grammes de beurre fondu et 9 blancs montés, cuire dans des moules à manqué ou à brioches. Une fois cuit, on le praline, l'on met la moitié d'un chinois ou une prune au milieu, l'on poudre. Four un peu ouvert. Le manqué servait presque pour tout avant que l'on trouvât la génoise.

Le tortali.

250 grammes d'amandes et 250 grammes de sucre pilés et passés ensemble au tamis. Travaillez-les à la terrine avec 10 jaunes, 1 œuf et 1 moule de rhum, 125 grammes de fécule, 10 blancs montés. Moules à savarin, fond doux. Abricoter et cassonner autour et dedans et semer dessus des pistaches hachées fines.

Plum-cake anglais.

Le plum-cake se fait depuis 7 œufs jusqu'à 16 par livre. Ce sont les Anglais qui l'ont créé. Mettez 500 grammes de beurre à ramollir dans une terrine au chaud, vous commencez par y casser un œuf en travaillant à la spatule, et continuez jusqu'à onze ou douze. Comme il pourrait grener, vous y ajoutez 500 grammes de sucre et continuez à travailler; après cela, vous y ajoutez 500 grammes de raisins mélangés, 125 grammes de fruits hachés, 4 grammes ammoniaque et rhum ou citron, 625 grammes de farine. Les cuire dans des moules genre charlotte fer-blanc avec des bandes autour et au fond, semer des raisins dessus, four moyen et un peu ouvert. Il se fendille au four.

Plum-cake français.

250 grammes de beurre en crème travaillé avec 6 œufs, citron. Vous y ajoutez 250 grammes de sucre, 250 grammes de raisins, 60 grammes de fruits hachés, 250 grammes de farine, et au four. Lorsqu'il est à moitié cuit, l'on y passe le couteau, ça aide à s'ouvrir, n'ayant ni ammoniaque, ni excédent de farine. Couper les papiers en pointe une fois cuit.

Plum-cake à l'anis.

250 grammes de sucre travaillé avec 8 jaunes, y ajouter 60 grammes d'anis épluché, 200 grammes de farine,

125 grammes de beurre fondu, 8 blancs montés, mêmes moules entourés de papier autour, four moyen. Une fois cuits, on les praline légèrement aux amandes effilées. Les repasser au four, poudrés.

Biscuit punch.

125 grammes de beurre travaillé avec 8 jaunes, puis 125 grammes de sucre, 125 grammes de farine et 8 blancs montés, en faire trois ou quatre ronds sur papier, cercles autour pareils et cuire four chaud. L'on fait une glace claire au jus de citron, très peu d'eau. Une fois cuit, l'on coule sur chaque une légère couche de cette glace, et une de groseille. On les met les uns sur les autres, et on les masque à l'abricot. Glacer au citron et rhum mélangés, cassonner autour, pincée pistache au milieu.

L'adriatique.

Foncez un cercle à flan en pâte sucrée, où il y aura 125 grammes d'amandes en poudre, mettez un papier beurré et des noyaux, et cuisez. Four moyen. Vous cuisez 150 grammes d'abricot avec un verre de kirsch, vous y ajoutez 50 grammes d'amandes grillées et effilées, une pincée pistaches hachées, 50 grammes smyrne. Le tout bien mêlé, votre croûte étant cuite, la dorer et passer au four et la garnir avec, décorez la crête avec de la glace à décorer. Ce gâteau se fait à Trieste et à Venise.

Gâteau du Brésil.

Pilez 125 grammes de noisettes et 125 grammes d'amandes avec un œuf et du lait. Ensuite vous travaillez 250 grammes de sucre avec 6 jaunes, vanille, puis vos amandes ; après cela, vous mettez 100 grammes de fécule et 250 grammes de beurre fondu que vous versez sur six blancs montés en mêlant, moule à pain de Gênes. Papier au

fond, glacer vanille, four moyen, cassonner autour, une pincée de pistache au milieu.

Biscuit rocher pour pièces montées.

250 grammes de sucre travaillé avec 12 jaunes d'œufs, y ajouter 250 grammes de farine et mêler légèrement 12 blancs bien fermes; vous avez deux autres terrines, vous partagez la pâte en trois, vous mettez du vert sur le biscuit, du carmin rose sur l'autre, vous les mélangez en couleur, puis vous avez un grand moule génoise ou plat à sauter, beurré et fariné, vous jetez dedans une cuillerée de chaque et toujours jusqu'à la fin. Cuire à four doux. Le lendemain, vous le découpez en morceaux, et le mettez à sécher à l'étuve, vous vous en servez pour fond de château, moulin à vent, cascade, etc. Le déchirer à la main.

Chateaubriand.

Cercles foncés pâte sucrée, abricot au fond et angélique hachée, y remplir avec une génoise, et sitôt cuit, abricoter le dessus, y semer de l'angélique en dés. Poudrer et passer au four.

Ruche crème.

Faire un biscuit un peu épais moule charlotte, et deux plus minces pour servir de fond et de dessus, et trois grosses bouchées pour mettre au faîte. Vous avez de la meringue café, vous placez votre fond et le biscuit dessus, que vous avez fourré meringue café. Mettez le dessus sur le biscuit et les bouchées fourrées l'une sur l'autre, que ça fasse le haut de la ruche, masquez le tout à la meringue et semez des amandes hachées grillées. Vous faites des abeilles à la meringue jaune, des amandes effilées et grillées formant les ailes et un point chocolat sur la tête, vous en posez dix à douze autour de la ruche.

La mosaïque.

Génoise carrée. La couvrir en dos d'âne en meringue italienne et couler dessus en suivant à la douille petite breton. Une ligne meringue rose, une ligne blanche et une café, jusqu'à la fin, et après vous passez la lame du couteau quatre fois en allant et quatre en revenant. Abricoter les côtés et petit sucre.

La turquoise.

Génoise ronde glacée au fondant chocolat. Vous avez de la glace à allumettes, vous faites un rond au cornet tout autour du gâteau à partir du milieu, et jusqu'au bord, puis vous l'écorchez vivement toujours en allant et venant du milieu.

Le hombourg.

250 grammes de sucre battu avec huit œufs à chaud, vanille. Vous y ajoutez 200 grammes de farine et 200 grammes de beurre fondu, moule à trois-frères. On le glace à l'orgeat, et on le décore à une crème que voici : délayer 1/4 de sirop d'orgeat avec 8 jaunes, et le sortir du feu au moment de bouillir, le verser une fois refroidi sur 250 grammes de beurre fin en fouettant comme au moka et décorer avec douille breton.

L'impérial.

Faites cuire des pommes de terre, vous les pelez et en pesez 500 grammes, vous les pilez au mortier avec dix jaunes d'œufs et 200 grammes de beurre frais, vous les mettez dans une terrine avec 500 grammes de sucre. Travailler à la spatule, vanille, y ajouter deux œufs et douze blancs fermes, moule à génoise foncé mince en pâte sucrée, four moyen; sitôt cuit, l'abricoter après l'avoir arrosé de kirsch et le glacer vanille.

La mathilde.

Travaillez 440 grammes de beurre en crème, bien le blanchir, ajoutez-y 500 grammes de sucre, travaillez dur avec six jaunes et 12 blancs peu à peu, 60 grammes de poudre d'amandes amères, un verre de kirsch, un verre de curaçao, 300 grammes de crème de riz, four doux, moule génoise, plat, papier au fond. En sortant du four, l'on y passe un pinceau de sirop vanille. Glacer kirsch et pistaches hachées dessus. Sous l'empire, l'on plaçait une M, en angélique ou au cornet.

La bourdaloue.

Piler 500 grammes d'amandes fraîches avec 5 œufs et 8 jaunes, y ajouter 500 grammes de sucre, un moule de kirsch. Travailler au mortier, y ajouter 125 grammes de fécule, et 8 blancs montés, four moyen, le glacer curaçao, moule plat en cuivre et une croix dessus. *Créé par Lesserteur, rue Bourdaloue.*

Flan grillé.

Cercle foncé, le garnir de marmelade de pomme, le griller dessus avec de petites bandes et recroiser par dessus après avoir mouillé, bien le dorer et le mettre au four chaud; une fois cuit, l'on y passe un pinceau de groseille et on le remet au four quelques instants, y redonner un coup de pinceau et faire attention que le flan n'ait pas de bavures autour ni du noir : c'est si vilain!

Flan poire

Cercle foncé, relever la crête et la pincer, garnir à moitié de pommes, puis le garnir avec des poires debout ou couchées, qui ont été cuites à un sirop rosé, l'on compte

une poire par 25 centimes, ce qui en donne 6 pour 1 fr. 50; cuire à four chaud, et siroper au pinceau de groseille ou d'abricot.

Flan anglais.

Cercle à flan foncé, relever la crête et la pincer, garnir légèrement et couper des pommes minces que vous rangez en rosace dessus, avec un joli rond ciselé au milieu, cuire à four chaud; en sortant du four, on l'abricote à l'abricot réduit.

Flan polonais.

Cercle foncé, relever le bord et en pincer la crête, le garnir aux trois quarts; l'on fait des croissants cannelés en feuilletage que l'on pose sur la pomme en rosace, un rond au milieu. Sitôt cuit, le glacer et le repasser au four, vu le feuilletage, dorer les croûtes autour.

Flan portugais ou tarte.

Car, aujourd'hui, l'on dit tarte plutôt que flan. Le foncer et le cuire avec papier et noyaux, une fois cuit le dorer dedans et dehors, l'on met une couche d'abricot et l'on garnit avec des pommes qui ont été cuites au sirop avec un jus de citron pour les conserver blanches, les pommes par moitiés et les masquer avec de la gelée de pommes rosée que vous avez coulée sur papier dans un cercle; sitôt froid, vous le couchez sur les pommes et mouillez le papier.

Flan assorti.

Autrefois il s'en faisait beaucoup, il s'en fait toujours : cercle foncé et cuit avec papier et noyau, le piquer et les autres aussi; sitôt cuit, on le garnit de quartiers de pommes, de poires, prunes, cerises, mirabelles et quelques losanges de fruits, le bien arranger avec goût, et y couler une gelée de pommes comme ci-dessus, mais blanche.

Flan Félix.

Cercle foncé, le garnir de moitiés de pommes cuites au citron et mettre la marmelade dessus pour boucher les trous, que l'on voie les pommes ; y passer un bon coup de pinceau groseiller en sortant du four.

Flan pêche et raisins.

L'un et l'autre se cuisent avec papier et noyau, quoiqu'on puisse les cuire comme les fraises, mouiller, sucrer et piquer. Vous avez cuit vos pêches à un sirop blanc, coupées en deux ; une fois cuites, vous sortez la peau, mettez un peu d'abricot au fond et garnissez avec vos pêches, vous enlevez gros comme noisette du milieu au couteau et mettez autant de groseilles à la place, ensuite vous faites cuire votre sirop en gelée ; couler sur papier, et sitôt froid, vous le posez sur vos pêches, mouiller le papier. Pour les raisins, on égrène les grappes et on garnit ses tartes, puis l'on fait un sirop blanc épais, et au pinceau, les finir. Pêche, raisin, fraise, framboise, arbouse, ne vont pas au four.

Tarte fraise et framboise.

Cuire les croûtes avec un peu de sucre et semer de l'eau au pinceau, bien piquer, laisser reposer 1/4 d'heure et les dorer en sortant du four, la crête descend un peu, mais quelle différence, en la mangeant, avec celle qui a eu des noyaux ou de la farine comme autrefois ! Ça sentait fort, c'est ce temps que l'on mettait à brosser les pâtés jus et les bateaux fraises ; passer un pinceau de groseille à la tarte avant de garnir et bien groseiller dessus les fruits.

Tartes cerises et mirabelles.

Il y a aussi la reine-claude et la quetsche (prononcez couatche), vous foncez vos cercles en bonne pâte à foncer,

vous le pincez, mettez une bonne pincée de sucre au fond, et garnissez, sortez les noyaux à tous les fruits ; cuire à four pas trop chaud. On finit les cerises à la groseille et les autres à l'abricot, les confitures toujours chaudes pour les fruits chauds. On peut poudrer en sortant du four.

Nougat amandes hachées.

Pour la plupart des pièces, l'économie d'abord, et la facilité du maniement; les amandes hachées sont préférables; faites fondre 375 grammes de sucre tout doucement, y verser 1/4 jus de citron pour l'empêcher de tourner, sitôt qu'il est fondu en remuant à la spatule et qu'il lance un globule, vous le sortez du fourneau et y versez 625 grammes d'amandes hachées, chaudes, remuez-le un peu sur feu, et le versez sur marbre ; une fois bien moulé, rond, vous le couvrez et vous en servez, étendu au rouleau ou au couteau huilé.

Nougat amandes effilées.

Faites fondre 500 grammes de sucre au poêlon, citron ou groseille, acide citrique, lorsqu'il a jeté son premier globule, vous y versez 625 grammes d'amandes effilées, et repassez sur le feu un instant, le sucre prend plus d'amandes hachées qu'effilées. Il y a des maisons qui le font livre pour livre.

Le mandarin.

Faire un biscuit moule à charlotte, le couper en 4, en masquer 2 à l'abricot et 2 à la groseille; une fois collé, le poser sur un fond, le masquer et le décorer à la meringue italienne en rosace dessus et autour, le passer une minute au four, pistaches hachées dessus.

Amandines.

4 ou 5 biscuits dans des cercles égaux, les fourrer et coller l'un sur l'autre à la crème d'amandes au beurre ou autre, le masquer idem, et glacer à l'anisette.

La rédowa.

Faites un fond rond épais en pâte à napolitain, cercle à flan, cuisez-le tendre ; une fois cuit, abricotez-le et y mettez une couche de crème d'amandes ferme, égalisez, et glacez au kirsch, demi-chinois et cerises autour.

Le vivienne.

Génoise ronde, y coucher un dôme en meringue italienne où vous avez mis des amandes grillées dedans, la lisser, et glacer rose ou blanc, l'on abricote la génoise, et appuyer des amandes grillées, l'on décore la base de moitié d'amandes et moitié cerises.

Le beauvilliers.

200 grammes d'amandes pilées avec 3 œufs, y ajouter 200 grammes de sucre, 1 petit verre noyau et 1 de kirsch, vous mettez 500 grammes de sucre à la terrine que vous travaillez avec 12 jaunes et 4 œufs, puis vos amandes, 375 grammes farines mélangées, riz, gruau, fécule, et 375 grammes de beurre fondu, 12 blancs bien fermes, vanille, moules à rosaces, four moyen ; on les glace au kirsch, envelopper papier plomb. Beauvilliers était ami de Fénelon ; il mourut en 1714, ayant été ministre de Louis XIV.

Le liban.

125 grammes d'amandes et autant de noisettes, les piler avec 500 grammes de sucre et passer au tamis, vanille, les

travailler un peu avec 10 blancs à la terrine peu à peu, et on verse dans des cercles à flan foncés et abricot au fond; cuire à four doux, les glacer vanille, pistaches hachées dessus.

Le péruvien.

250 grammes de beurre travaillé avec 4 œufs, y ajouter 500 grammes de sucre et 16 jaunes peu à peu, 250 grammes d'amandes écrasées, vanille, 250 grammes de fruits hachés, 250 grammes farine, 16 blancs fermes, moule génoise, four moyen, glacer à l'orange, cassonner autour.

Barcelonnette.

100 grammes d'amandes pilées avec 2 œufs, vous travaillez 250 grammes de sucre avec 8 jaunes et y mettez les amandes, 1 verre rhum, 250 grammes farine, 8 blancs montés, four moyen, moules génoises, glacer au rhum, et décorer aux fruits.

Portugaises.

500 grammes de sucre travaillé avec 12 jaunes et 4 œufs, y ajouter 125 grammes poudre d'amandes, 375 grammes farines mélangées, 1 moule d'anisette, 12 blancs montés, four moyen, dressés dans des moules à savarin, 125 grammes d'orange hachée et 250 grammes de beurre fondu que vous versez sur les blancs; siropé au sirop d'anisette au pinceau et glacé anisette.

Génoise pour croque-en-bouche.

500 grammes de sucre battu à froid au fouet avec 12 œufs, vanille, 500 grammes de farine, les coucher sur des plaques cuivre ou caisses génoise bien beurrées, four moyen, les laisser bien cuire, on les coupe rondes, carrées, en croissant, comme on veut, on les glace roses et blanches,

dessus seulement pour que le sucre prenne aux côtés et l'on monte son croque-en-bouche lorsque tout est bien sec.

Nougat parisien.

Ayez de belles amandes flox, blanchies et sèches, vous les glacez à l'aiguille à brider, et les posez sur marbre légèrement huilé; vous avez un moule à charlotte propre et un peu huilé, vous commencez par garnir le fond, autour, puis vous faites une croix avec vos amandes et continuez à garnir les côtés et à monter autour du moule jusqu'en haut, tenir le sucre très blanc. L'on coule une double sultane pour mettre dessus, le renverser sur fond, ayant sucre rose ou vert autour. C'est la pièce qui a du mérite, si le sucre se tient blanc, les amandes se posent un rang en allant et un rang en venant. Il y en a qui mettent une coupe de même au lieu des sultanes.

Biscuit meringué.

Manqué moule à brioche, le meringuer en pain de sucre et mettre dedans 3 meringues pour tenir, le lisser bien et le décorer en meringue ordinaire, le poudrer et à four moyen. C'était un gâteau de fête avec les cœurs et les melons; ça se perd.

Madeleines en caisses.

Mettez 9 œufs à chauffer au four dans leur coque, vous mettez 200 grammes de sucre dans un bassin, vous cassez vos œufs et les fouettez à froid, vanille, et y ajoutez 200 grammes farine, vous les couchez dans des cercles à flan ayant papier au fond et bande autour, vous semez des amandes hachées et sucre dessus ; four moyen ; on le vend en caisse ou rond avec le papier ; se fait à Toulouse, ces œufs un peu cuits le font moelleux.

Tom-pouce.

250 grammes d'amandes pilées avec 5 blancs, y ajouter 500 grammes de sucre et cédrat haché fin, 60 grammes; les coucher sur papier rond, cercle autour, four moyen, y couler une glace royale mollette au citron, et colorer au four sans oublier guirlande de moitiés d'amandes, et le décoller.

Lords.

500 grammes farine, 250 grammes sucre, 250 grammes beurre, 3 œufs, citron, pétrir en pâte sucrée, dorer et coucher dessus un pralin sec aux amandes effilées; four moyen, mouler cercle à flan.

Délices.

Ecrasez 20 jaunes avec 1/4 de glace de sucre, puis vous les fouettez en versant peu à peu 500 grammes de sirop à 28 degrés et sur feu doux, vous le mélangez une fois bien monté avec 500 grammes de beurre fin, vous fourrez vos génoises avec variation de crème épaisse de 1 centimètre à 1 centimètre demi, et les mettez à la glace ; le lendemain, vous glacez les couleurs sur leur parfum, et les petits vous les coupez; on parfume les gros jusqu'à 4 couleurs, chocolat, café, vanille, pistache ; appartient à Bordeaux.

La favorite.

Foncez un moule carré en pâte à foncer et pincer la crête, garnissez-le de pommes coupées à l'anglaise sans rien dessous, et sitôt cuit, une bonne couche d'abricot avec la cuillère dessus.

Flan russe.

Le flan russe diffère du flan anglais, étant garni d'abricot au lieu de pommes, et carré au lieu d'être rond ; l'on met une bonne couche d'abricot et les pommes coupées

dessus, sortant du four, l'on passe un bon coup de pinceau d'abricot chaud, additionné de glucose, sucre et jus de prunes.

Bordelaise aux pommes.

Faites un fond en rognures carré, garnissez carré en confiture de pommes mélangées à de l'abricot, couvrez-le de feuilletage et coupez, vous appuyez fortement avec les doigts, que le rebord du dessus se colle à la tourtière, et pralinez au pralin, fin, couche ferme et mince, vous versez du sucre à la main dessus, et l'étendez, vous le secouez et poudrez par-dessus et rayez en passant le couteau deux ou trois fois, comme à la hollandaise; four un peu ouvert et ne pas secouer la tourtière, un trou au milieu.

Chinois link.

100 grammes d'amandes amères et 100 grammes de douces, les piler avec 2 œufs et 1 moule de noyau, vous battez au fouet, 250 grammes de sucre avec 2 œufs, vous y ajoutez les amandes, et bien blanchir, vous avez un moule sirop à 28 degrés et 1 moule 1/2 eau d'oranger que vous versez de temps en temps en fouettant. Lorsque c'est bien ferme, vous mélangez à la spatule, 150 grammes farine et 5 blancs bien fermes, moules à rosace bien beurrés et poudrés aux amandes hachées, four moyen.

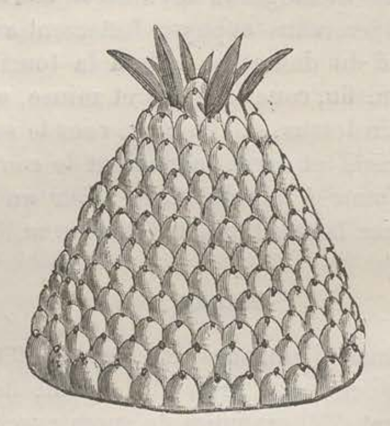
Le marron.

Bonne génoise moule à brioche farcie d'une crème aux marrons, masquée et décorée fortement crème, marron, l'on met 125 grammes de purée dans 125 grammes d'appareil, vanille au beurre.

L'ananas.

L'ananas Chiboust est toujours un joli entremets. Quoique ayant conservé son bonnet de coton jusqu'à la fin (il

n'a jamais voulu de toque), c'était un fier ouvrier que Chiboust. Vous coupez des ronds de génoise en amoindrissant la largeur, il en faut six à sept, vous les imbibez légèrement à un sirop d'ananas à 32 degrés, vous découpez de petites tranches d'ananas minces que vous joignez à l'abricot entre chaque rond de génoise et couvrez le dessus en



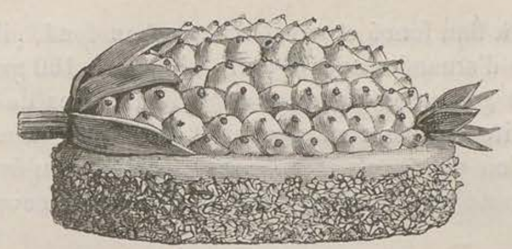
L'ananas debout.

génoise, vous mettez sur fond génoise avançant d'un centimètre; masquez en meringue italienne et glacez d'un jaune fondant à l'ananas, après avoir fait vos points soit douille unie ou douille à breton, vous mettez de la glace chocolat au cornet et vous pointillez chaque point. Plantez une douzaine de losanges angélique au faite, et quelques feuilles idem, au bas; le plus petit 3 francs, vu l'ananas et le temps.

L'ananas couché.

Même préparation que l'autre, vous avez une génoise un peu ovale, vous la fourrez à l'abricot et ananas, vous préparez des ronds dont vous avez coupé le tiers pour se tenir couchés. Les imbiber, y mettre tranche ananas et coller à l'abricot; couchez-le sur la génoise; le masquer et faire des points; vous faites la glace couleur plus foncée, et glacez-y

faire de petits points chocolat, mettre une dizaine de losanges au bout et au fond 5 ou 6 lames en pâte d'amandes



L'ananas couché.

vertes et des amandes grillées, cachant le fond, amandes autour de la génoise; le couché vaut l'autre.

Crème Figaro.

Mettez 100 grammes de purée d'abricot et 125 grammes de sucre au poëlon, 1 moule d'eau, 2 gouttes essence, amandes amères, cuisez au boulet, et versez sur 4 blancs bien fermes, vous mettez cette crème sur une génoise ronde en boule, et semez pistaches hachées fines, la génoise glacée, kirsch.

Le Saint-Michel.

500 grammes d'amandes pilées avec 8 œufs, vanille, 500 grammes de sucre, travailler au mortier, y ajouter à la spatule 125 grammes farine, un demi-litre crème et 8 blancs montés, moules génoises, bien beurrés, four moyen, glacez vanille, et casson autour.

Visitandine.

Foncez un moule génoise en pâte sucrée aux amandes, la garnir noyaux et papier; sitôt cuite et refroidie, vous la garnissez de crème à la chantilly vanillée, garnir en boule, et la pointiller douille à breton. Vous collez avant deux anses en pâte sucrée se faisant face au sucre cuit.

Le camélia.

Cercle à flan foncé et garni d'abricot au fond, pilez 125 grammes d'amandes avec 4 œufs, ajoutez-y 100 grammes sucre, 60 grammes d'abricot et 125 grammes de beurre fondu, faites mousser au mortier et garnissez; cuire à four moyen, l'on couvre en meringue italienne, bien évasée et l'on glace au kirsch, une guirlande de chinois coupés très fins.

Le météore.

2 abaisses en biscuit (rondes), les fourrer crème vanille cuite, mettre une boule de meringue au milieu glacée orange et autour des boules que vous couvrez d'amandes grillées hachées, abricotez autour et cassonnez.

Gâteau duchesse.

150 grammes noisettes grillées, les piler avec 200 grammes de sucre et passer au tamis. Battre 8 blancs et verser en meringue l'appareil et 15 grammes farine, vanille, 30 grammes beurre fondu, cuire dans des cercles à flan entourés de papier au fond et autour, four doux, glacer kirsch.

Gâteau anglais pour voyage.

250 grammes d'amandes pilées avec 8 œufs, et 1 moule kirsch, vous y ajoutez 300 grammes de sucre et faites mousser au mortier : foncez des moules à damier pâte sucrée, abricot au fond, four moyen, garnir plein le moule. En sortant du four, l'abricoter chaud et y couler une glace claire au kirsch, quelques amandes grillées, on les enveloppe au papier de plomb et faveur violette.

Le frézal.

Pilez 250 grammes de raisins malaga épluché avec 3 œufs, mettez à part et pilez 125 grammes d'amandes avec 2 œufs. Travaillez 250 grammes de sucre avec 8 jaunes, ajoutez-y vos raisins et amandes, 1 moule kirsch, 200 grammes de beurre fondu sur 8 blancs fermes, moules rosaces, les glacer kirsch, une mirabelle entourée de moitié pistaches.

Biscuit noisette.

Travaillez 250 grammes sucre avec 8 jaunes d'œufs. Puis vous ajoutez 200 grammes noisettes grillées pilées avec 1 moule de kirsch, 150 grammes de gruau, 8 blancs montés, moules génoises, beurrés et sucrés, four doux, glacer kirsch. Écrivez *Noisettes*.

Le fribourg.

150 grammes de sucre battu avec 4 jaunes, y ajouter 60 grammes de noisettes, pilées avec un œuf, vanille, 4 blancs montés, 30 grammes gruau, four moyen, glacer vanille, moule trois-frères.

Le néva.

125 grammes d'amandes pilées avec 6 blancs d'œufs, vanille, travailler à la terrine avec 375 grammes de sucre, mêler 125 grammes de fécule, 4 blancs fermes et 125 grammes beurre fondu, moules pain Gènes, glacer vanille, four doux, papier au fond.

Le christo.

125 grammes de sucre travaillé avec 3 jaunes, y verser peu à peu les 3 blancs liquides en travaillant, puis 50

grammes ananas haché, 125 grammes gruau et 125 grammes beurre fondu, moule à génoise, glacer à l'ananas, four moyen, une tranche ronde au milieu.

Le vénitien.

Garnissez des moules à génoise plats et par grandeur, quatre ou cinq, vous les cuisez, et après vous les fourrez à la crème d'amandes, et les montez en pointe ; vous masquez le tout en meringue italienne, et y semez un panaché dessus, au corinthe, pistache sucre et angélique candie, décorez le dessus. Se sert aux dîners avec le breton, le mettre sur un fond.

Le narbonne.

250 grammes sucre, 250 grammes farine, 250 grammes beurre, 6 œufs, vanille, faites une génoise avec cette dose, et garnissez moule à trois-frères, cuire et glacer vanille.

Crème Narbonne.

Prenez 125 grammes gruau que vous délayez à la casserole avec 5 moules à babas de lait, ou 1/2 litre sur le feu. Sitôt prise, la sortir, et sitôt tiède l'on mélange avec 625 grammes de beurre fin, et 4 moules à baba de sucre vanille, que la crème soit ferme et faire une forte pointe au milieu avec la douille biscuit cuillère, gâteau sur fond. Cette crème fut trouvée par Chéron, chef, maison Félix, avant le moka. Elle est excellente.

Gâteau marquise.

500 grammes de sucre et 375 grammes crème de riz, battus à froid avec 16 œufs; une fois monté y ajouter 1 moule mélangé de kirsch, noyau, marasquin, 1 petit verre curaçao et 300 grammes de beurre cuit à la noisette, four

moyen, moule à biscuit plat. Glacer kirsch, glace chaude et envelopper plomb, faveur rose.

Le catalan.

250 grammes d'amandes et 250 grammes sucre pilés et passés au tamis, prenez 10 blancs bien fermes, vous y versez votre poudre et 150 grammes de crème de riz, vanille, 100 grammes beurre fondu, moules à brioches beurrés fort et poudrés de belle chapelure blanche. Glacer rhum et décorer fruit, four un peu chaud, quelques cerises coupées fines dans la pâte.

La bayadère.

Travaillez 250 grammes de sucre avec 7 jaunes et 1 verre de kirsch, ajoutez-y 200 grammes d'amandes en poudre et 200 grammes de mie de pain passée à la passoire, montez 7 blancs, et garnissez moule à trois-frères ou savarin Glacer kirsch, abricoter chaud.

Gâteau neuf.

Pilez 500 grammes d'amandes fraîches blanchies avec 400 grammes de sucre. Lorsque c'est bien fin, vous y ajoutez 400 grammes de riz bien crevé et beurré, 50 grammes farine de maïs, 7 jaunes, 1 œuf, 1 moule kirsch. Les 7 blancs montés, mélanger au bain-marie et légèrement. L'on met cet appareil dans des moules à génoise beurrés, où l'on a coulé tout autour de l'appareil à langues de chat, cela lui sert de fonçage, vanille, four moyen. Bien cuire. Abricotés et cassonnés, on les enveloppe au papier plomb. Ce gâteau est, à Favart, ce que le berchoux est à la Bourse, original, et lourd.

Le prophète.

Moules brioches foncés. L'on pile 125 grammes pignons avec 2 œufs, on les mêle avec un peu de crème vanille et

on garnit le fond des moules, puis on bat 250 grammes de sucre avec 6 œufs et 6 jaunes à froid à la terrine, 250 grammes farine, rhum, 125 grammes de pignons hachés, 125 grammes beurre fondu, 6 blancs montés four moyen. Glacer rhum.

Le noyer.

Bonne pâte à génoise, moule carré, l'abricoter et amandes grillées autour. Vous faites des coquilles de noix en pâte d'amandes que vous imprimez dans un moule en soufre ou en bois, vous les faites sécher et les garnissez d'un pralin au beurre, vous les collez deux à deux et les rangez en monticule carré, comme le cerisier ; après avoir abricoté la génoise de dessus, vous gommez légèrement les noix après les avoir montées les unes sur les autres, quatre feuilles vertes pâte d'amande aux quatre coins.

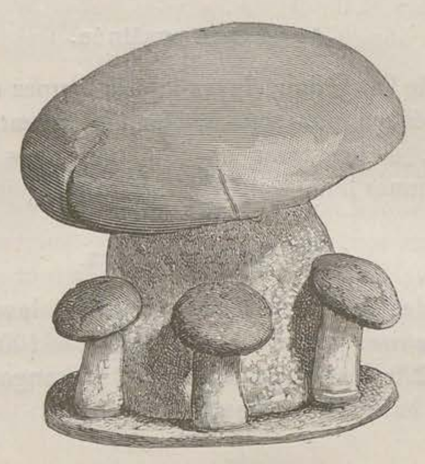
Sainte-Beuve.

Pain de Gènes à moitié d'un moule à brioche ; une fois cuit, l'abricoter et y semer partout des amandes hachées grillées, poudrer et passer au four deux minutes.

Le champignon.

Pour un de 3 francs (l'on ne peut guère en faire audessous vu, la quantité de crème et le temps que ça prend), vous faites 7 à 8 bouchées en biscuit, la moitié larges de 10 centimètres, les quatre autres larges de 8 et 7 centimètres et une de 15 centimètres pour la tête, vous avez un fond pâte sucrée large de 14 à 15 centimètres. Vous collez vos bouchées à la crème mousseline au café et par grandeur. Vous les masquez à la crème mousseline vanille, lissez bien le tour, voilà pour le pied, vous le collez sur le fond, vous creusez la tête et la garnissez fortement de crème à moka, ensuite vous glacez cette bouchée au café, qu'elle

soit bien bombée, vous semez dessus du chocolat sucré et râpé, ainsi que sur le fond et un peu sur le pied, vous y posez ensuite 3 ou 4 petits champignons, le pied s'appuyant sur le fond et la tête contre le gros, l'on fait les pieds en



Le champignon.

meringue italienne que l'on cuit et les têtes en petites bouchées biscuit que vous garnissez en dessous d'une crème vanille au beurre, et les collez au pied du gros. Cet entremets est joli et bon. Il a été créé chez Debains, rue de Turenne, 81.

Le champignon ou cèpe.

Biscuit à 20 œufs, garnissez un moule à génoise; une fois cuit, vous le fourrez de crème à moka, vous le posez sur fond pâte sucrée et masquez le tout crème à moka et amandes hachées et grillées autour. Vous avez fait 5 ou 6 bouchées à partir d'une bouchée ordinaire et en diminuant, vous les fourrez à la crème mousseline moka, et posez sur le biscuit, c'est le pied du champignon, cassonnez-le. Et vous posez sur ce pied une large bouchée que vous avez glacée vanille avec un peu de chocolat râpé dessus. Vous

avez une bouchée ordinaire, glacée vanille et vous la posez sur un petit pied en moka ou biscuit à côté de l'autre et penchant un peu, imiter la paille avec du moka petite douille à os grenouille.

Angélique pralinée.

Prenez de l'angélique, lavez-la et la coupez en petits dés. Faites-la sécher, puis vous cuisez 100 grammes de sucre au boulet, et le versez sur 200 grammes d'angélique chaude, remuez bien et les décollez, ça sert pour entremets.

Écorces pralinées.

Coupez des quartiers d'oranges en dé, lavez et séchez, puis vous cuisez comme pour l'angélique 100 grammes de sucre et 200 grammes d'écorces d'oranges, mélanger écorces et bassin bien chaud.

La camargo.

Génoise fine et moule carré. La farcir purée de marrons. La masquer de même et la praliner dessus et sur les côtés, rien qu'aux pistaches hachées très fines. Il y a cinq ans, un patron que je ne nomme pas, quoiqu'il soit mort, avait trouvé ce gâteau. Il dit un jour au chef : On va préparer des camargo. Un apprenti se mit à rire : Camargo, qu'est-ce que ça? Un autre dit : c'est la Camargue, en patois camargo. Le chef dit : Imbécile, t'as pas vu les affiches? c'est une pièce de théâtre, mais qu'est-ce que ça veut dire le nom? ah! je n'en sais rien. Le patron arrivait et leur dit : La Camargo, célèbre danseuse née à Bruxelles en 1710, s'appelait madame Cuppé dite Camargo, parut avec le plus grand succès sur le théâtre de l'Opéra de 1734 jusqu'en 1751, année de sa retraite. Voltaire lui adressa une pièce de vers. C'est vous dire que la moitié de nos gâteaux sont historiques et géographiques, et qu'il fait bon lire, écouter et questionner.

L'amanda.

Génoise ronde, dôme rond en meringue au milieu, glacer abricot réduit et reglacer fondant café, amandes hachées et grillées sur la glace, guirlande crème moka autour.

Chambord.

Faites un fond rond en rognures, mouillez; piquez et semez du sucre, le cuire, y mettre une bonne couche d'abricot en sortant du four, et le meringuer en bombe que l'on abaisse tout autour, y semer des amandes hachées au milieu et de petites boules en meringue tout autour, poudrer et four chaud. Toutes les meringues au sucre en poudre doivent être saisies. C'est le contraire des autres, toujours four ouvert et pas chaud.

Pudding anglais palmerston.

300 grammes graisse de rognon de bœuf hachée fin, 250 grammes de corinthe et smyrne, 125 grammes malaga sans pépins, 125 grammes écorces citron et orange hachés, 275 grammes cassonnade, 8 œufs, 1/2 zeste citron haché, 5 grammes sel, 1/2 muscade, 300 grammes mie de pain et farine; cuit au torchon ou moule à baba, servir sur plat et arroser de sucre et rhum ; brûler.

Fourrés.

250 grammes de sucre travaillés avec 8 jaunes, y ajouter 125 grammes d'amandes hachées fines et verser 250 grammes gruau en mêlant 8 blancs fermes, vanille, les coucher dans des cercles à flan égaux, et four moyen, on retire 6 cercles avec; l'on en fait deux à 3 francs, on les fourre à l'abricot, et on les masque. Glacer vanille, prune entourée de cerises au milieu, genre régent.

Millefeuilles carré.

Feuilletage comme pour le rond piqué et sucré, le couper au cercle carré, le cuire, le fourrer, une couche groseille, une couche abricot et vice versa, le masquer légèrement, abricot cuit, cassonner les quatre coins seulement et glacer rhum ou vanille, décorer aux fruits. En vogue rue de Sèze.

Gorenflot amandes.

Travaillez 150 grammes de sucre avec 3 jaunes et y versez peu à peu les 3 blancs liquides. Vous y ajoutez 150 grammes farine et 100 grammes beurre fondu, trois gouttes menthe, four moyen. Glacer vanille, moule à gorenflot.

Gâteau pithiviers.

Faites un gâteau d'amandes ordinaires, mouillez-le en guise de dorure, puis vous le couvrez de sucre déglacé et le secouez, le rayez en rosace, et cuisez à four pas trop chaud. Ce sucre se cristallise dessus et le rend meilleur que l'autre.

A ceux qui me liront.

Il y a des lecteurs qui trouveront que je n'explique pas assez, d'autres qui diront que j'en dis trop ; il est difficile de contenter tout le monde. Et cependant, je ne puis, par l'agglomération des explications, m'exposer à faire payer un livre très cher par des allongements d'écriture. Si je voulais expliquer une recette tout du long, il faudrait souvent une page ; on a déjà trouvé à redire à Bernard et Dubois pour la longueur de leurs explications. Que serait-ce d'un pâtissier? J'ai fait pour le mieux et tout en tenant ma petite maison ; c'est ce qui fait que j'ai intercalé mes réflexions par-ci par-là.

Le président.

Foncez 2 cercles à flan pâte à foncer, faites une crème frangipane, mettez-y moitié crème d'amandes, et garnissez vos moules à ras, four moyen. Les abricoter et glacer vanille une fois cuits.

Le jacomety.

Cercle à flan foncé pâte sucrée, le garnir de fruits hachés au fond et crème d'amandes dessus, et couvrir avec une pâte à flamand, four moyen. Le glacer vanille et le marbrer à l'abricot (voyez *Flamand*), de commande ; il est préférable foncé en rognures.

Tarte polonaise.

Faites une abaisse carrée, garnissez-la de pommes cuites en carré, grillez par-dessus deux fois et en losange, vous relevez les bords en videlant, vous mouillez légèrement et semez du petit sucre dessus, four chaud.

La valence.

200 grammes de sucre, battez sur cendre chaude avec 4 blancs, aussitôt monté en génoise y ajouter 250 grammes d'amandes hachées fines et 3 quartiers d'oranges hachées aussi, vanille, cercles à flan foncés, un peu d'abricot au fond, four moyen. Glacer vanille.

Gros macarons de Nancy.

Il y a près d'un siècle que les sœurs de la rue de la Hache à Nancy (dites sœurs aux macarons) ont le secret de ce gâteau. Et à force d'essais et recherches l'on est arrivé à le faire aussi bien. C'est le macaron le plus en renom, après viennent celui d'Amiens et d'autres.

Prendre 500 grammes d'amandes émondées de la veille, les piler avec 3 blancs d'œufs environ, bien fines. Laisser reposer la pâte jusqu'au lendemain. Retravailler la pâte au mortier avec 3 autres blancs d'œufs, y ajouter une livre trois quarts de sucre déglacé, *pilez vous-même le sucre en pain et le déglacez,* donner beaucoup de corps au pilon. Y ajouter encore 6 à 7 blancs d'œufs, y verser ensuite 375 grammes de sucre cuit au filet, mélanger chaud, y ajouter 60 grammes de farine pour les gros et par 500 grammes, laisser reposer deux heures avant de les coucher, travailler un peu la pâte, vanille, une fois le sucre mêlé au filet, ne plus mettre de blancs, ça les empêcherait de réussir. Cuire à bon four sur papier blanc. On les fait à partir de 60 centimes pièce.

Marasquin.

500 grammes de sucre travaillé avec 24 jaunes. Y ajouter 750 grammes de pralin, c'est-à-dire des gâteaux brisés que vous avez passés au tamis. 500 grammes d'amandes en poudre, 60 grammes de sucre vanillé; 8 œufs entiers. Y mêler 24 blancs montés, et 400 grammes de beurre cuit noisette. Verser dans des cercles à flan foncés pâte sucrée. Cuire feu doux, on les abricote et l'on pose des losanges en angélique dessus, et glacer au marasquin clair sur l'angélique. Ce gâteau s'est fait au moins vingt ans chez Julien, et la dose deux et trois fois la semaine.

L'émir.

Travaillez 250 grammes de sucre, 200 grammes de crème d'amandes poudre, 30 grammes d'avelines et 30 grammes d'amandes, les piler avec 1 œuf ensemble. Travailler le tout à la spatule avec 12 jaunes. Ajoutez-y 100 grammes gruau, 60 grammes beurre fondu et 4 blancs bien fermes. Cuire dans des cercles à flan foncés d'égale grandeur, four doux. Sitôt froids, l'on met une

couche crème vanille dessus et une de crème d'amandes; les monter l'un sur l'autre, remasquer crème vanille. Et glacer noyau. Décorez avec des fraises pralinées et pistaches effilées.

Marquises.

Faire une génoise ordinaire moule plat. La fourrer avec une bonne crème à éclairs au café. Glacer café, et border le tour avec des cerises effilées; moitié prune au milieu.

Hollandaises.

Génoise ordinaire comme ci-dessus, la fourrer abricot et la glacer au kirsch, y semer des pistaches effilées dessus.

Pudding Grimaldi.

Ayez du biscuit saucisson (voyez *Saucisson*), coupez-le mince et foncez avec un moule à charlotte ou un moule à dôme. Mettez vos ronds à plat, vous avez une crème à tartelettes toute cuite. Vous y ajoutez 3 blancs montés et 60 grammes de beurre fondu ; garnissez avec. Cuire au bain-marie une heure, bien vaniller la crème. L'on sert sur plat d'argent, l'abricoter et servir sauce abricot madère.

Pilau (entremets turc).

Faites crever 125 grammes de riz avec 1/2 litre d'eau sur feu doux, pincée de sel, sitôt crevé et plus d'eau. Ajoutez-y 125 grammes de corinthe lavé et épluché. Laissez mijoter cinq minutes sur le feu doux. Mettez gros comme un petit œuf de beurre ; une pincée d'épice. Bien mêler et servir chaud, sur plat d'argent.

Croûte aux poires.

Réduction d'abricot au madère et kirsch très chaud où vous mélangez cerises, abricots, prunes, le tout confit. En-

suite des quartiers de poires tournés que vous avez cuits au sirop blanc, l'on en cuit la moitié au sirop rose et une entière que l'on met sur le faîte. Dressez sur plat d'argent et croûtons taillés en poire que vous avez fait sauter au beurre et colorés à l'abricot ou groseille. Rangez-les tous autour du plat et servez. Saucière garnie.

Œufs farcis.

Cuisez 12 œufs dur, vous les fendez en deux une fois froids, et pilez les jaunes, vous y ajoutez 125 grammes de beurre fin et 4 jaunes crus. Assaisonnez et farcissez vos moitiés de blancs en dos d'âne. Vous les appuyez sur de la chapelure blanche et passez à four chaud. Servir aussitôt.

Compote de poires.

Tournez de jolis quartiers de poires que vous citronnez à mesure en frottant un citron dessus, et les mettez dans un sirop. Vous en tournez une entière pour le haut ; les cuire à un sirop à 20 degrés, on les range en double bordure autour d'un guéridon et la poire dessus ; y poser un nappé rose dessus, que l'on a coulé sur un papier rond.

Compote de pommes.

La même chose que pour les poires ; l'on tourne les pommes en quartier, et une belle entière ; cuire au sirop, les ranger comme poire, l'entière dessus et y poser un nappé blanc qui le couvre.

Compote de pêches.

Même cuisson ; l'on fend les pêches pour ôter le noyau. En cuisant, la peau se détache, vous faites un trou au milieu, vous le remplissez de groseille ou une cerise confite. Vous les rangez à plat et en dôme, et couchez dessus un nappé blanc.

Croûte au madère.

Faites un savarin et ne l'imbibez pas, vous le coupez par tranches minces et le passez au four; lorsqu'il est sec, vous passez le pinceau d'abricot sur chaque et repassez au four. Vous faites une réduction d'abricot au madère très chaud et bien arrosé avec abricots, prunes, cerises, mirabelles; vous avez fait frire une croustade en pain de mie que vous avez façonnée au couteau, vous la posez au milieu du plat et versez votre sauce autour, rangez vos croûtes tout autour du plat; un fruit sur chaque et une grosse prune sur la croustade du milieu ou croûton et servez chaud, avec saucière; l'on fait les croûtes avec de la brioche, du pain de mie, on les poudre pour les glacer au four. Coller la croustade avec du repère, ou pâte aux jaunes. Sur plat d'argent.

Marrons glacés.

Ayez de beaux marrons, pelez-les et faites bouillonner doucement. Vous en épluchez un pour voir s'ils sont cuits et les changez d'eau, mais qu'elle soit bouillante; vous les épluchez et les mettez à mesure dans du sirop de vanille à 20 degrés, vous le maintenez sur feu doux, qu'il bouillonne doucement à peine, et lorsqu'il arrive à 35 degrés, on les sort du feu. On les laisse vingt-quatre heures dedans et on les glace au petit soufflé en frottant le sirop contre les parois de la terrine avec une fourchette et on les pose sur grille.

Des biscuits.

Dans presque toute la France, le biscuit s'appelle biscuit; à Bordeaux, on le nomme massepain; les biscuits cuillère se nomment légers, ainsi l'on dira : légers sur carton, légers sur plaque. Le biscuit Savoie se fait à partir de 10 œufs jusqu'à 16 à la livre, le biscuit cuillère à partir de 16 œufs jusqu'à 30 à la livre, et il n'est pas rare de le

voir faire en province à ce nombre-là. A Paris, c'est 16 ou 20.

Biscuit Savoie fin (Félix).

12 œufs de sucre, 3 œufs de farine, 3 œufs de fécule. 1 moule 1/2 de sucre vanillé, 15 œufs clarifiés. On cuisait la farine au four en la remuant souvent sur des plaques et l'on mettait les farines une fois les blancs mélangés. Cela faisait 1 livre 1/2 de sucre, 15 jaunes travaillés avec et 3/4 de farine mélangés, 15 blancs montés, les moules bien beurrés et glacés; l'on en faisait des carrés à 20 et 30 centimes. Ce sont les plus fins que l'on puisse faire : four chaud.

Biscuit Savoie de Paris.

500 grammes de sucre travaillé avec 14 jaunes à la terrine, bien remuer, vanille, l'on prend une spatule de chaque main, l'on y ajoute 2 œufs, l'on prend 14 blancs bien fermes, et l'on en met un peu en mêlant les 375 grammes de farine et fécule. Moules bien beurrés au pinceau et beurre frais et surtout glacés, soit glace ou sucre en poudre.

Biscuit Savoie ordinaire.

500 grammes de sucre travaillé avec 16 jaunes; bien blanchir, l'on mêle 375 ou 450 grammes de farine et fécule. L'on met toujours un peu de blanc en mêlant pour ne pas coriacer la pâte, vanille. Un grand soin est utile au beurrage, et autrefois le patron n'aurait pas laissé beurrer ses moules à personne. Il y a des ouvriers qui versent du beurre très chaud dans les moules et les égouttent.

Biscuit sur le feu.

500 grammes de sucre battu sur feu doux avec 12 œufs, le retirer une fois chaud et achever sur le tour (une fois froid, car il ne faut jamais mélanger chaud, ça le fait

verdir au four), vous y mêlez 450 grammes farine et fécule, vanille, four moyen. Moules bien glacés.

Biscuit manqué (Félix).

330 grammes sucre travaillé avec 8 jaunes, y ajouter 220 grammes de farine, vanille et 90 grammes de beurre fondu, 8 blancs montés, eau-de-vie d'amandes comme j'en ai donné la recette, moules à brioches et à génoise beurrés et glacés, c'est le plus fin manqué de tous : cela faisait 11 onces sucre, 7 onces farine, 3 onces beurre.

Tartines Véry et Véfour.

De cette pâte à manqué dans un moule dit « rigole » genre moule biscottes, on le remplissait, et une fois cuit l'on faisait une crème, 125 grammes beurre fin ramolli, 60 grammes de sucre, et un peu de lait, faire une crème comme à moka, l'on coupait des tartines que l'on graissait avec pour ces restaurants.

Biscuits hors ligne cuillère.

375 grammes de sucre et 375 grammes de farine tamisés sur un papier, vous clarifiez 35 blancs, vous les montez et versez en mêlant le sucre et la farine, vous avez écrasé les jaunes avec un moule de fleur d'oranger et les versez sur les blancs. On les dresse sur cartons, poudrés deux fois et cuire à four chaud. Ils sont moelleux, perlés et jaunes. Un patron à Tarare en faisait deux doses par jour au moins.

Biscuits à la reine.

250 grammes de sucre travaillé avec 8 jaunes, vanille, 1 cuillerée d'iris en poudre, 200 grammes farine et fécule plaques cirées, dressées et poudrées deux fois, four chaud.

Biscuits cuillère fins.

500 grammes de sucre travaillé avec 16 jaunes et vanille, y verser 375 grammes de farine sur 16 blancs fermes ; l'on met 1 œuf ou 2 avant de mêler la farine, dressés et toujours poudrés deux fois, four chaud.

Procédés de dressage.

Le meilleur est sur carton, après, le papier registre, puis la plaque fer-blanc, après le papier paille, ensuite le papier boutique, et en dernier les plaques cirées. Il y a aussi les plaques beurrées et farinées, beaucoup de jaunes en les travaillant, ça les rend moelleux.

Biscuits cuillère ordinaires.

500 grammes de sucre travaillés au fouet avec 20 jaunes, eau d'oranger, y ajouter 500 grammes de farine et 20 blancs fermes, dresser, poudrer et cuire toujours à bon four. Les plaques fer-blanc et en tôle, les décoller vivement ; sans cela ils se brisent.

Biscuits ordinaires (Cuillère).

500 grammes de sucre travaillé avec 30 jaunes, fleur d'oranger, y ajouter 500 grammes de farine, et 1/4 litre d'eau en mêlant les 30 blancs, cuire et poudrer deux fois ; l'on sème quelques gouttes d'eau avec le pinceau pour le perlage.

Biscuits moules à 5 et 10 centimes.

500 grammes de sucre travaillé avec 20 jaunes et parfum, y ajouter 2 œufs et 500 grammes de farine, 20 blancs montés, moules beurrés et farinés sucrés et secoués, four un peu ouvert et chaud

Meringuage.

La meringue se fait à partir de 4 œufs par livre et ne va pas plus haut que 12, tandis que l'italienne battue sur braise et sucre cuit ne va que de 6 à 8; celle à la glace travaillée à la main ou spatule, 2 blancs par livre, et 4 blancs montés. Nous allons les décrire en commençant à 4 blancs.

Noix café.

5 blancs bien fermes, y verser 625 grammes de glace de sucre et en mêlant de l'essence de café pour faire boire la glace, coucher tout petit allongé forme noix sur papier et passer au four sur planches mouillées, les coller deux à deux.

Autres noix.

6 blancs fermes, y mêler 500 grammes de glace, puis 250 grammes de glace que vous avez travaillée avec de l'essence, mêler tout ensemble et dresser et cuire comme ci-dessus.

Fours légers à la russe.

Travaillez à la main 500 grammes de glace avec 5 blancs, peu à peu, et de l'acide acétique, pâte ferme. On les dresse à tous dessins sur plaque beurrée et farinée, étuver et four doux et ouvert. L'on met des fruits comme décor.

Meringue légère suisse.

500 grammes de sucre, glace travaillée avec 2 blancs, vanille, acide acétique deux ou trois gouttes; lorsque c'est bien ferme, l'on y ajoute 4 blancs fermes, les dresser à la poche sur plaques beurrées et farinées, étuver une nuit, cuire à four doux comme ci-dessus et ouvert, on met des fruits comme décor.

Meringues framboises.

4 blancs bien fermes, y verser 500 grammes de glace et carmin rose, esprit de framboise et cuire sur planches mouillées et papier, les coller à deux, forme noix.

Meringue à la poche.

6 blancs fermes, y mélanger 500 grammes de sucre et vanille, les dresser sur papier avec des douilles façonnées, les décorer aux fruits ou avec des amandes et pistaches ou sucres coloriés et les cuire à four un peu chaud et ouvert. Sur planche mouillée, les coller deux à deux, petits fours.

Fours douille unie.

Prenez 8 blancs bien fermes, et y versez 500 grammes de sucre et vanillez; avec ça, vous couchez à la poche des noix amandes, des bâtons amandes, des couronnes, des tire-bouchons, etc. Vous semez des amandes hachées sur les uns et poudrez les autres, cuire sur des planches mouillées. Les coller sitôt cuits.

Fours à l'italienne.

Battez sur cendre chaude 500 grammes de glace, ou de sucre pas déglacé, avec 8 blancs d'œufs. Lorsque c'est bien ferme, vous couvrez d'un linge et dressez à la poche, soit sur plaque beurrée et farinée, soit sur papier et planche mouillés. Cette meringue est la plus usitée, vu qu'elle va bien et partout.

Meringue sucre cuit.

Cuisez 500 grammes de sucre au boulet, vous le versez sur 8 blancs bien fermes tout doucement et en bien fouet-

tant. Vous y ajoutez 200 grammes de glace pour la réduire à 6 blancs par 500 grammes, et mettez les parfums et couleurs, dressez aux douilles sur papier, ou sur plaque beurrée et farinée, l'on fait avec des meringues à 5 centimes et fours.

Dose de grande maison.

Cuisez 5 livres de sucre au boulet, 2 gousses vanille. Le verser sur 50 blancs bien fermes et y ajouter 3 livres de glace, dresser sur plaques beurrées et farinées. L'on fait des lapins, des meringues à 5 centimes, douille à Breton et d'autres articles.

Meringues crème.

10 blancs fermes, y verser 500 grammes de sucre et les dresser sur papier, poudrer deux fois, les cuire sur des planches mouillées, à four un peu chaud et ouvert un peu. Sitôt cuites, on les décolle et on les met sur plaque que l'on repasse au four, une fois la couleur, on les sort, on les appuie sur un œuf et on les remet à étuver la nuit sur des plaques, après cela on les met en boîte sur l'étuve ou au magasin. C'est l'éternelle meringue de Paris.

Meringues crème de province.

12 blancs bien fermes, y verser 500 grammes de sucre, on peut les faire à 10 œufs. Mais c'est 12 le mieux, on les dresse sur plaques beurrées, farinées, four moyen un peu ouvert; poudrées deux fois et secouées, on les sort sitôt cuites et l'on appuie les doigts ou un œuf sur le milieu et on les laisse étuver sur plaque une nuit. Ça ne donne pas les embarras des autres; du reste, beaucoup de Parisiens s'y sont mis; routine et préjugés, il faut chercher ce qui va mieux.

Meringues d'entremets.

Tous les gâteaux, soit mars, soit flans meringués, soit fanchonnettes, n'ont qu'une dose, c'est 8 œufs à la livre et bien vaniller la meringue. Les meringues montées, suisse et autres, 9 œufs, sur planche 10 et sur plaque 12. N'allez pas plus haut, ça ne croûterait pas.

Entremets à l'italienne.

Tous les entremets à crème se font à 8 blancs montés, et 500 grammes de sucre cuit au boulet. Vous en mettriez 9 ou 10, le lendemain votre crème coulerait. Vous parfumez et colorez à volonté et pas trop de liquide. La meringue battue sur le feu n'a pas assez de rapport pour les entremets, et se trouve trop sucrée, vu qu'elle perd 2 blancs, en la battant, par livre. Elle va pour la crème à moka, dite mousseline, la purée de marrons, le praliné. Mais son rôle, ce sont les petits fours, et sur plaque, et des pièces à 5 centimes. Je reviendrai à cet article.

Sablés.

Voilà le gâteau à la mode. Vous n'avez pas de sablés, vous n'êtes pas assortis: voilà ce que vous disent ces dames revenant de Trouville et de Houlgatte. Il y a trente ans, l'on ne trouvait des sablés que chez Dugué, faubourg Poissonnière, dans tout Paris. C'est comme les galettes normandes grosses et ovales. Il n'y avait que Lemaire, rue Poissonnière, 18, qui en faisait; aujourd'hui, tout le monde en a. Ils ont été créés à Lisieux (Calvados) en 1852. Voici la recette primitive.

Sablés de Lisieux.

500 grammes de farine en fontaine, y mettre 250 grammes beurre et 200 grammes sucre cassonade. Travailler avec

un moule de lait en crème, et mêler la farine, une pincée cannelle, faire des ronds en boule que vous étendez au rouleau, les couper rond et avec le couteau en faire quatre que vous pincez tout autour. La pince-Lacam s'en acquitte en trois coups, et la pince ancienne en soixante coups. Appuyer un bouchon dessiné au milieu.

Sablés de Trouville.

500 grammes de farine en fontaine, 200 grammes sucre, 250 grammes beurre, vanille, 2 jaunes, 1 moule de lait. Pétrir, fraser une fois, imprimer une N dessus.

Sablés de Caen.

500 grammes de farine, 375 grammes de beurre, 150 grammes de sucre, 3 jaunes d'œufs cuits dur que vous écrasez avec la lame d'un couteau, vous cuisez l'œuf dur ou les 3 jaunes dans un moule plein d'eau. Mais il est préférable de cuire l'œuf entier. Et un moule de lait, fraser deux fois, couper et imprimer trois N aux coins.

Sablés d'Houlgatte.

375 grammes de farine, 250 grammes de beurre, 100 grammes de sucre, 1 demi-moule de lait, pétrir et fraser une fois, imprimer dessus, four moyen.

Sablé à la mode.

500 grammes de farine, 250 grammes de beurre, 200 grammes de sucre. Eau d'oranger, 1 moule de lait, fraser 2 fois et couper. Il faut du bon beurre et le four un peu chaud, l'on fait des sablés à 10 et à 15 centimes et en petit four Le sablé se range en rond par quatre sur assiette.

Des madeleines.

La madeleine se fait à partir de 8 œufs par livre, jusqu'à 20 œufs, soit travaillée à la terrine, soit mêlée seulement, soit fouettée à froid, soit fouettée à chaud.

Madeleine première.

250 grammes farine, 250 grammes beurre, vanille et 8 œufs, l'on mêle bien son sucre et sa farine tamisée avec les œufs et l'on verse le beurre que l'on mêle. Moules bien beurrés, four chaud. Cette pâte est la première, elle est tirée du tôt-fait, dit le quatre-quart. Elle est un peu lourde mais bonne.

Madeleine Félix.

250 grammes de sucre travaillé à la terrine, avec 6 jaunes, y verser peu à peu les 6 blancs liquides, bien travailler, y ajouter 250 grammes gruau et 250 grammes beurre fondu, moule haut, four un peu chaud.

Madeleines à froid.

Battez au fouet 250 grammes de sucre avec 6 œufs, vanille, et aussitôt monté, vous y ajoutez à la spatule 250 grammes farine, 250 grammes de beurre fondu, et moulez, four chaud.

Madeleines à chaud.

Battez sur feu doux comme génoise 250 grammes de sucre avec 6 œufs et les sortez sitôt chauds pour achever à côté. Vous y mêlez 250 grammes farine, et 250 grammes de beurre fondu, moules hauts ou à griffes, vanille.

Madeleines légères.

250 grammes de sucre battu à froid avec 10 œufs, pâte

ferme. Mélanger 250 grammes de farine, eau d'oranger, et 250 grammes de beurre fondu, moules à griffes, four chaud.

Autres madeleines.

Battez 3 œufs pesant de sucre avec 3 œufs, vous y ajoutez 2 œufs de farine et 1 œuf de beurre fondu. Vanille, battre au fouet et four chaud. Elles sont très bonnes.

Madeleines moelleuses.

Pesez 4 œufs de sucre et 4 œufs de farine. Vous les détrempez légèrement avec 4 jaunes et 1 œuf, citron haché, bien mêler et verser 4 blancs bien fermes en mêlant 4 œufs de beurre fondu, moules à griffes, four un peu chaud.

Dose d'une grande fabrique.

4 livres et demie de sucre battu au fouet en y versant peu à peu 36 œufs, y ajouter 5 livres de farine, vanille, et 4 livres de beurre fondu, moules à griffes bien beurrés et four chaud. Cette dose se fait neuf et dix fois par jour l'hiver.

Madeleines de Commercy.

C'est l'hôtel de la Cloche qui a la renommée ancienne, toutes les maisons en expédient, et ils se cachent tous un peu, soit le parfum, soit la manipulation. C'est par cent et quelques mille francs qu'il en sort annuellement de cette ville. Elles se conservent bien.

PATISSERIE ANGLAISE

Biscuits Butter.

Faites fondre à la casserole 1/2 litre de lait avec 250 grammes de beurre, les verser dans 3 livres de farine

en fontaine où il y aura 30 grammes de sel et 20 grammes de levure, bien délayer le tout avant la farine et faire une pâte ferme mais pas dure. Les étendre au rouleau, couper à l'emporte-pièce uni et les piquer au tampon à clou. Cuire sur plaques à four chaud, y passer un pinceau de lait, en sortant du four ; ça se vend au poids. Ils s'appellent biscuits au beurre.

York-biscuits.

Faites fondre 250 grammes de beurre, 250 grammes de sucre dans un 1/2 litre de lait, 30 grammes de sel. Versez tiède dans près de 4 livres de farine, que la pâte soit ferme, ne pas la coriacer ; dressez au rouleau, l'on en fait de petites bandes larges de 3 centimètres et épaisses de 1, où l'on imprime le nom de York; on les coupe longs de 4 centimètres, pour les autres on roule de la pâte comme des grissinis et on les coupe en petits bouts de 7 à 8 centimètres de long, four un peu chaud, dorer au lait en sortant du four.

Carvi-biscuit.

Même pâte que les york; l'on y ajoute 125 grammes de carvi épluché, les couper ronds et piquer, four chaud. Les dorer au lait avant et après. Tous ces biscuits se tiennent à l'étuve ou dans des boîtes bien fermées.

Captans-biscuits.

2 kilogrammes farine, 40 grammes de sel, beurre 60 grammes, faire une pâte à l'eau très dure. La travailler à la mécanique, ou bête à queue, ou rouleau; les mouler ronds, et les étendre au rouleau, et les piquer au tampon à clou. Peser 50 grammes pièce et vendre 10 centimes. Cuire sur plaques et à première chaleur.

Minces-biscuits.

La même pâte que les captans, une idée plus molle. Les étendre très minces, piqués, et cuire à four très chaud aussi. Peser 25 grammes, moules ronds et les étendre comme les autres.

American-biscuit.

Même pâte que les minces-biscuits, moulés, étendus ronds et épais, y appuyer un morceau de bois rond au milieu ayant une gerbe, les piquer. Cuire, four chaud.

Muffins.

2 kilogrammes de farine, 40 grammes de sel, 50 grammes de levure délayée dans 2 litres de lait tiède, pétrir le tout ensemble, et laisser lever la nuit, sous le four; le lendemain, on verse sa pâte sur le tour, l'on y ajoute 1 kilogramme de farine, 20 grammes sel et du lait tiède si c'est dur, il faut une pâte mollette. On les moule gros comme un œuf, on les aplatit et on les met à lever sur linge fariné, et planche sous le four. On a un fourneau où il y a une plaque en fonte, on chauffe le fourneau et on les pose dessus, et à mesure qu'elles cuisent, on les tourne. C'est vite cuit. Il faut bien les laisser lever avant. Les Anglais se régalent le matin avec; l'on fourre ce gâteau avec du beurre demi-sel, et l'on prend le thé avec. 20 et 25 centimes.

Jochekec.

Avec la même pâte et la même cuisson; au lieu de les fourrer, on les arrose au pinceau avec un beurre salé et fondu. Ce sont des muffins spongieuses.

Rolls.

Même pâte, mais un peu plus dure ; on les moule même grosseur et allongées, et on les colle en côtoyant sur une plaque, les faire étuver, et les cuire à four vif, il faut qu'ils se tiennent par 6 ou 8, on les vend 10 centimes.

Sally-luns.

Les sally-luns se font dans de gros cercles épais et sur plaques. Vous prenez 500 grammes de levain anglais. Vous y ajoutez 60 grammes de beurre, 1 œuf et ramollissez avec un peu de lait. Moulez et faites lever l'hiver sous le four. On les dore, et cuire à four moyen. On prononce solilème, on les vend 20 centimes et l'on en fait six avec. Se mangent avec le thé.

Gelée madère.

Voyez *Gelée madère à l'anglaise*, aux recettes de gelées.

Minces-pics.

Le minces-pics se prépare à la Toussaint pour s'en servir à Noël, qui est son jour. On le met dans des pots ou terrines bien couverts et bouchés. Hachez fin 1 kilogramme graisse de rognon de bœuf, 500 grammes de langues de bœuf : la cuire sans sel, 1 kilogramme raisin malaga sans pépin, 3 livres de corinthe, 1 kilogramme de pommes épluchées, 1 kilogramme 250 de sucre, 500 grammes d'écorces confites, deux zestes citron haché fin, 2 citrons bouillis et sans grain, 2 muscades râpées, 15 grammes de sel, 1 cuillerée de macis pilé, 1 cuillerée et demie de gingembre en poudre, 1 demi-litre cognac et 1 demi-litre madère. Les citrons doivent bouillir une heure. Il faut hacher finement chaque chose les unes après les au-

tres, et bien mêler le tout sur le tour, et mettre en pot. A Noël, on les fait comme les gâteaux d'amandes, bien garnis avec le mis-milh. La grandeur amandes de 1 franc en vaut 2 en minces-pics, on les dore et raye en feuille. Servir très chaud, pour le magasin. 30 centimes dernier moule cannelé.

Plum-pudding anglais.

Voir la recette aux plum-pudding français et anglais.

Seed-cake.

500 grammes de beurre en crème, le travailler avec 10 œufs peu à peu, y ajouter 500 grammes de sucre, en travaillant, 1 verre d'anisette, 100 grammes de carvi en grain, 4 grammes d'ammoniaque et 625 grammes de farine. Papier autour, moule à plum-cake. Cuire à four un peu moyen et ouvert, on dentelle le papier une fois cuit, prononcez six-kéc.

Gingembre.

Zingiber est une plante cultivée aux Antilles et à la Guyane. Sa racine est de la grosseur du doigt, l'odeur en est piquante, elle sert à la pâtisserie et à la cuisine après l'avoir râpée.

Bread-cake.

500 grammes de farine 1/4 pour le levain, 10 grammes de levure; pendant qu'il lève, vous pétrissez la pâte. Vous avez fait fontaine, sel et mis 125 grammes beurre, 125 grammes sucre et 125 grammes raisins. Vous pétrissez la pâte avec 4 œufs et du lait. Vous gardez le sucre et les raisins pour la fin, ainsi que 100 grammes de cédrat et citronnat, haché. Lorsque votre pâte est bien mollette, vous y ajoutez le tout et le levain, et laissez lever jusqu'au lendemain, et vous les moulez, moule à charlotte. Les

faire lever et dorer et couper en croix, four moyen. 1 fr. 50 les 500 grammes.

Twelph-cake.

Gâteau des rois, en Angleterre, et de mariage aussi; l'on en fait de 200 francs à des noces. Travaillez 1 kilogramme de beurre avec 20 œufs. Ajoutez-y 1 kilogramme de sucre, 750 grammes de corinthe, 500 grammes de smyrne, 250 grammes de malaga sans pepins, 500 grammes de fruits confits coupés en dés, 30 grammes épices, 3 moules rhum, 1 kilogramme 250 de farine. Cuire dans des cercles hauts, soit en fer ou en bois, four moyen; une fois froid, l'on met dessus une couche de pralin assez dur aux amandes écrasées, épais d'un centimètre et l'on met à sécher une nuit à l'étuve. Après cela, l'on coule une bonne couche de glace royale dessus et autour. L'on remet à sécher un peu; et on le décore au cornet, et avec des objets divers, dragées, bonbons. L'on n'en fait guère au-dessous de 10 francs; pour le détail, on le coupe avec une scie. On le nomme plum-cake riche.

Buns.

500 grammes de farine, faire le levain avec, vous mettez sel, 125 grammes de beurre et pétrissez, avec 4 œufs peu à peu, un peu de lait. Beaucoup de corps, vous y rajoutez 125 grammes de corinthe et 125 grammes sucre et le levain. Le lendemain, vous rompez la pâte et les dressez, grosseur d'un œuf sur plaques et les mettez à lever; une fois prêtes, vous les dorez et les cuisez à four chaud. Ce sont leurs brioches. Se vendent 10 centimes.

Cross-buns.

Même pâte que les buns, hors 10 grammes d'épices que l'on ajoute par kilogramme de farine, l'on en fait le jeudi

saint et le vendredi-saint seulement. Sitôt moulées sur plaque, l'on a un morceau de bois formant la croix, on l'appuie fort dessus et on met à lever, les dorer et les cuire comme ci-dessus. Se vendent 15 centimes; dans ces deux jours, il s'en vend au moins 10,000 à Paris.

Biscottes et rusch.

Même pâte que les buns, hors les raisins. Vous faites la pâte un peu ferme et laissez lever jusqu'au lendemain. Vous la rompez et la dressez en bande sur des plaques tout du long, les laisser lever à froid, cuire sans dorer à four moyen. Le lendemain, on les coupe épais presque de 1 centimètre et on les passe au four un peu chaud, on les tourne. Couleur jaune; 2 francs la livre, les bandes de 8 à 9 centimètres de large, on les dresse dans des rigoles en fer battu comme à Bruxelles.

Ratafics.

250 grammes d'amandes douces et amères pilées avec 6 blancs d'œufs, y ajouter 500 grammes de sucre, travailler un peu au mortier, pâte ferme, les dresser à la seringue douille ovale. Mouillez-les et cuisez four moyen sur papier. Ce sont des macarons anglais.

Schor-bread.

500 grammes de farine en fontaine, l'on y met 375 grammes de beurre, 200 grammes de sucre, 1 moule à baba de lait, le détremper comme sablé et fraser 2 fois. Mouler dans des cercles à flan épais et imprimer avec des bouchons dessinés. Four moyen. 2 fr. la livre.

Chenilles.

Pétrir 2 livres et demie de farine avec 500 grammes de beurre, en faire du sable. Vous faites une fontaine. Vous

y mettez 500 grammes de sucre, 3 gouttes citron, 1 œuf et 1 moule de lait, pâte assez ferme. La dresser à la seringue à la rosette dentelée autour, les couper à 6 centimètres de long, et cuire à four moyen. Se vendent à la livre.

Noix anglaises.

2 livres 1/2 de farine et 1 livre de beurre broyés ensemble assez fin, faire une fontaine, y mettre 500 grammes de sucre, 1 œuf et 1 moule de lait. Citron, délayer le sucre avec le lait et l'œuf, et mélanger le tout, pâte très ferme, la fraser deux fois, l'on a une planche où sont imprimées des moitiés de coquilles de noix, on les garnit en appuyant et on les sort à la pointe du couteau, cuire à bon four.

Rouled-pudding.

Prenez 500 grammes de farine, faites une fontaine, mettez-y 250 grammes de graisse de bœuf hachée, 1 œuf, 10 grammes sel, 1 verre d'eau, faites une pâte assez ferme. Vous l'étendez au rouleau mince, vous y mettez une couche d'abricot, roulez en bien serrant. Lui donner la forme d'une andouille. Tournez un torchon neuf autour à deux fois et serrez les bouts et autour. Faites cuire 2 heures à l'eau ; pas trop bouillir, et servir sur plat long. Couper par tranches, et servir un sambayon.

Gooseberries-tarte.

Ce qui veut dire tarte groseille à maquereaux. Et ce nom lui vient de ce que avec le verjus de la groseille l'on assaisonne la maître-d'hôtel des maquereaux, et autres poissons. Foncez un plat creux en porcelaine rien qu'autour avec une bande en dedans. Vous épluchez vos groseilles vertes, et en garnissez le plat jusqu'au bord et en dos d'âne. Sucrez fort avec de la cassonade, puis recouvrez en pâte à foncer fine, et remettez une bande sur le

bord, mouillez et semez du sucre dessus, piquez la pâte; ça cristallise au four.

Raspberries-tarte.

Même préparation de plat et de pâte que ci-dessus, l'on garnit avec des framboises, et on sucre un peu moins. Cerises et prunes et abricots, même préparation. Les tartes toujours dans des plats creux, et de la pâte à 300 grammes par livre.

Pâtés de pigeons.

Faites une bande mince au bord d'un plat, long ou rond, mais creux. Vous avez deux pigeons vidés, flambés, et préparés, coupez les pattes et le bec. Vous les assaisonnez, une pincée de carry, une pincée de cayenne, salé et poivré; vous avez 6 jaunes cuits dur, vous les rangez entre vos pigeons et mettez du bouillon presque à moitié, couvrez et dorez, et cuisez à four moyen, trois quarts d'heure.

Ginger-bread-nuts.

Ce qui veut dire pain de genièvre, se rapproche du pain d'épices. Vous faites une fontaine avec 1 kilogramme de farine, vous y mettez 20 grammes de beurre, 375 grammes de bonne mélasse, 5 grammes gingembre et 30 grammes épices, 3 œufs, 2 zestes citron haché, 10 grammes carbonate, la mélasse fondue avec un peu d'eau chaude. Pâte maniable et bien travaillée. On les dresse comme un macaron sur plaque beurrée légèrement et un carré de cédrat dessus, cuire à four moyen.

Autre ginger-bread.

C'est spécial à l'Angleterre et, vu l'humidité du pays, il leur faut des épices et des substances stimulantes. On

commence par faire fondre 15 grammes de potasse et 5 grammes d'alun dans l'eau chaude, l'on y ajoute 60 grammes de beurre et l'on pétrit avec 500 grammes de bonne recoupe (la recoupe, c'est la farine qu'on tire du son remis au moulin), 375 grammes de mélasse et 30 grammes d'épices mélangées. Laisser fermenter la pâte une quinzaine de jours, dans un vase couvert, l'on en fait de petits dans les cercles à flan, et cédrat dessus.

Plum-cake.

Voyez *Plum-cake,* plus haut.

LES GLACES

L'art du glacier constitue un grand talent, tant sous le rapport du coup d'œil, que des parfums et de la bonne fabrication. Il y a soixante ans, il y avait à peine 5 glaciers à Paris, et Tortoni avait la vogue de l'aristocratie, qui s'est maintenue du reste. C'était le boulevard de Gand à cette époque. Les glaciers ont fait un pas énorme, et aujourd'hui il y a près de cent glaciers à Paris. Le premier qui les apporta fut *Procope*, en 1660. Cet Italien avait un grand talent, aussi ramassa-t-il une belle fortune. Il y a toujours le café Procope, rue de l'Ancienne-Comédie. Les glaces sont pernicieuses, si on les mange ayant trop chaud; sans cela, elles sont très nourrissantes et fouettent le sang, mais il ne faut pas en abuser. Avoir de bons parfums et de bonnes crèmes.

Glace plombière fine.

500 grammes d'amandes fraîches blanchies, pilées avec 1/2 litre de lait, peu à peu et très fin. Les presser avec force à la serviette mouillée. Vous blanchissez 375 grammes de sucre avec 9 jaunes et un litre lait bouillant, 1 gousse

vanille fendue et 1 cuillerée de thé ; remuez sur le feu jusqu'à ce que ça ait l'air de vouloir bouillonner. Vous le passez au tamis ou à la serviette dans une terrine et le fouettez un peu. Vous mélangez le lait d'amandes lorsque c'est froid, et frappez ; que votre sorbetière soit bien sanglée, et bien travailler à la houlette. En moulant, vous mettez une couche de glace au fond et une couche de fruits hachés au kirch et bien imbibés, et ainsi jusqu'à ce que le moule soit plein ; couvrir avec un papier sous le couvercle et boucher autour avec du beurre manié. Faire cette opération à tous les fromages. Tous les fromages se servent sur serviette pliée.

Parfait de la rotonde.

1/2 litre sirop de café à 28 degrés. Vous arrosez 500 grammes de sucre en pain avec du café très fort. Vous le faites fondre un peu à chaud sans bouillir, et pesez. Vous mettez 8 jaunes dans un bassin cuivre, vous y versez peu à peu en fouettant votre sirop. Vous fouettez sur cendre chaude, et lorsque c'est monté vous fouettez sur la glace pour la refroidir et l'achever ; après, vous y mélangez 1/2 litre de crème fouettée et versez dans des moules à parfait, où vous aurez mis une feuille de papier blanc qui entoure tout le moule. Couvrez papier et couvercle comme ci-dessus. Beurrer autour.

Plombière ordinaire.

Travaillez au poêlon 250 grammes de sucre avec 6 jaunes ; ajoutez-y 1 litre de lait bouillant et 1 gousse fendue, une pincée de thé, remuez sur le feu jusqu'au moment de bouillir, passez à l'étamine. Et sitôt froid, vous frappez, vous garnissez votre moule, une couche crème, une couche fruits imbibés, et sitôt plein, le couvrir ; un papier sous le couvercle, et bien beurré autour. Ne pas économiser le sel dans le sanglage. Plonger le moule dans l'eau à peine dégourdie pour le démouler.

Parfait ordinaire.

Avant de connaître le parfait ou le biscuit glacé, l'on faisait le parfait comme ça il y a vingt ans. 250 grammes de sucre travaillé avec 7 jaunes, y ajouter 1/2 litre de lait bouillant et 1/2 litre de bon café. Le remuer jusqu'à ce qu'il ait l'air de pousser un globule. On le passe à l'étamine, et sitôt froid, on le frappe. Bien lui donner du corps à la houlette. Lorsqu'il est à moitié pris, l'on y verse un moule à baba de curaçao et 3/4 de moule de rhum et achever de frapper. Garnir un moule uni entouré de papier; couvrir et sangler, démouler au bout d'une heure s'il a été bien sanglé. C'est assez. Aujourd'hui ce parfait se sert comme fromage café.

La dame blanche.

Émondez 200 grammes belles amandes; pilez-les avec 1 litre d'eau peu à peu, passez-les avec pression à l'étamine sur 500 grammes de sucre en pain pour faire un sirop à 20 degrés ; ajoutez-y 2 verres de kirsch, et frappez à la glace. Ceci fait, garnissez un moule à plombière, une couche de crème et une couche de fruits imbibés au kirsch coupés en dés et continuer jusqu'au bout. Vous le couvrez et sanglez comme les autres

La bombe.

Prenez un sirop parfumé; selon la demande, ananas, fraises, framboises, citron, orange ou alberge. Vous le mettez à 20 degrés ; frappez-le, vous faites une robe autour de votre moule avec l'appareil, puis vous coulez dedans une bonne crème vanille froide où vous aurez ajouté autant de crème fouettée; couvrez et sanglez fort. Toujours papier sous couvercle et beurrez autour pour l'eau salée.

Glaces lisses vanille.

200 grammes de sucre, travaillé avec 7 jaunes, 1/2 gousse; y verser 1/2 litre de lait bouillant; lorsqu'elle est froide, l'on y ajoute 1/4 litre crème double et l'on frappe.

Glace vanille autre.

300 grammes sucre travaillé avec 4 œufs entiers, 1/2 gousse; y verser 1 litre lait bouillant, frapper sitôt froid; l'on peut frapper toutes les glaces en mettant les crèmes bouillantes. On ne le fait pas pour économiser la glace et ça n'avancerait pas à grand'chose.

Pudding-nesselrode glacé.

250 grammes de sucre travaillé avec 6 jaunes, 1 litre lait bouillant, 1 gousse fendue; cuire et fouetter après l'avoir passée. Sitôt refroidie, y ajouter 250 grammes purée de marrons; frappez, une fois pris, y ajouter 1/4 litre crème fouettée. Mettre en moule forme charlotte, une couche crème, une couche fruits imbibés au kirsch et une couche de biscuits cuillère entre. Entourer le fromage de papier.

Riz impératrice.

Faire crever 60 grammes de riz à l'eau, le remettre avec du lait; faire une plombière, et votre riz étant bien cuit vous le passez au tamis ou passoire avec pression; alors, vous travaillez 250 grammes de sucre avec 6 jaunes, 1/2 gousse, et mouillez avec 1 litre de lait bouillant; vous y ajoutez votre riz, une fois que votre plombière est passée et frappez. Mettez une couche de crème et une couche de fruits imbibés au kirsch et quelques quartiers d'abricots confits.

Bombe à la Valançay.

375 grammes de sucre travaillé avec 9 jaunes, 1 gousse vanille, y ajouter 1/2 litre de lait bouillant, et sitôt pris, fouetter à la terrine en y ajoutant 250 grammes de pralin aux amandes. Ceinturer un moule à bombe à 1 centimètre 1/2 et y couler un appareil d'abricot au kirsch, au milieu; mêler un peu de crème fouettée à l'abricot, et bien sangler. Comme appareil, purée d'abricot crue et peu sucrée.

Biscuit glacé duchesse.

Appareil vanille. Vous fouettez sur feu doux, 1/2 litre sirop à 28 degrés avec 8 jaunes; une fois monté, vous l'achevez sur la glace, vanille, et ajoutez-y 1/2 litre crème fouettée, vous avez des caisses carrées et épaisses. Vous mettez papier blanc au fond, et bande autour; garnissez bien plein. Couvrez d'un papier et couvercle pardessus. Beurrez bien autour du couvercle, et bien sanglé dessus et dessous. Vous avez préparé une pareille caisse de glace framboise, que vous sanglez de même, et au moment de servir, l'on démoule la vanille sur serviette, l'on sort les papiers et l'on pose dessus exactement la crème framboise.

Glace chocolat, fromage.

Faire bouillir 500 grammes chocolat coupé en morceaux avec 1 litre 1/2 d'eau, le verser peu à peu sur 12 jaunes en fouettant; y ajouter 200 grammes de sucre et de la vanille, passer à l'étamine et frapper. Mouler le fromage et le sangler; toujours éviter qu'il nage dans l'eau, sortir le bouchon de temps en temps. Il ne faudrait qu'une fissure au beurre pour que l'eau entrât.

Plombière d'abricot suédoise.

Faire une belle bordure en gelée au marasquin. La décorer. On la démoule sur un fond pâte sucrée et bordé de sucre blanc autour. Vons travaillez 375 grammes de sucre avec 9 jaunes, vanille, 1 litre lait bouillant. Cuisez votre appareil et passez. Sitôt froid, vous y mêlez 1 litre d'abricot en pulpe, passez et frappez. Moulez un moule pas trop large de votre appareil et sanglez-le après avoir bien couvert comme ci-dessus; au moment de servir, bien l'essuyer et le renverser adroitement au milieu de la gelée L'entremets est d'un joli effet.

Plombière d'orange pralinée.

Remplir un joli moule à bordure de gelée à l'orange, le démouler sur fond,.le tout cassonné rose. Faire un appareil à 250 grammes de sucre travaillé avec 6 jaunes vanille, et sitôt passée et refroidie, y mêler 125 grammes pralin aux avelines; frappez et sanglez, démoulez gentiment au milieu de la gelée. Servir l'entremets sur plat d'argent et serviette.

Glaces aux fruits.

Ajoutez aux glaces de n'importe quel fruit, vanille et jus citron. Cela leur donne du ton, surtout aux fruits rouges. La meringue italienne convient à toutes les glaces aux fruits pour les lisser, mais pas trop.

Biscuit glacé princesse.

1/2 litre sirop vanille à 28 degrés, fouetté sur le feu doux avec 8 jaunes, et une fois monté, l'achever sur la glace, y ajouter 1/2 litre de crème que vous fouettez vous-même; mettez en moule comme le biscuit duchesse, et sanglez,

vous garnissez un moule pareil de glace au chocolat frappé, et au moment de servir, vous démoulez le biscuit vanille sur serviette, et la glace chocolat sur la vanille. Moules carrés.

Bombe Médicis.

Chemiser un moule à bombe au sirop de pêche à 20 degrés. Mettre la moitié d'une pêche au fond du moule et de conserve bien essuyée ; l'intérieur d'une crème vanille et pistache, et des pistaches hachées fines dans la crème. Bien beurrer les jointures du moule.

Bombe florentine.

Chemiser un moule à bombe à l'appareil framboise. Et l'intérieur crème vanille au pralin avelines, un peu de crème fouettée. Bien frapper et sangler.

Mousse glacée à l'orange.

Prenez 1/2 litre sirop à 28 degrés que vous versez sur la râpure de trois oranges : vous le reversez peu à peu sur 8 jaunes et en fouettant sur braise tiède; une fois mousseux, vous l'achevez sur glace et le versez en mélangeant sur 1/2 litre crème fouettée. Vous avez mis dans le sirop un peu de carmin jaune et 2 gouttes rose ; moule à bombe entouré de papier, garnir et sangler. Garnir.

Mousse glacée au chocolat.

Faites fondre 250 grammes de chocolat sucré avec 1/2 litre d'eau et une gousse vanille fendue. Bien cuire et le passer ; y ajouter 1/4 litre sirop à 28 degrés, le refroidir en remuant sur glace, et y verser 1/2 litre de crème fouettée bien ferme ; moule à bombe entouré de papier, bien garnir et vivement à la glace, car le chocolat a toujours tendance à s'alourdir, comme dans les crèmes et bavarois ; autant le café a du corps, autant le chocolat est lourd.

Fromage café.

1/2 litre sirop à 24 degrés, le réduire à 20 degrés avec de forte essence de café frais; le verser sur 6 jaunes d'œufs, fouetter un peu et le passer. Le frapper et garnir; moule sanglé, et bien bouché.

Bombe abricot.

1/2 litre purée d'abricot où vous ajoutez 250 grammes de glace de sucre, vanille, et kirsch, et chemisez un moule, où vous mettez une crème au café purée de marrons, bien le sangler.

Blanc-manger glacé.

Émondez 200 grammes d'amandes et pilez-les avec 1/2 litre de bon lait, passez-en le lait au linge sur 200 grammes de sucre en pain, 1 moule de kirsch, et frappez. Lorsque c'est un peu pris, vous y incorporez 1/2 litre crème double, achevez et garnissez un moule à fromage. Bien sangler.

Glace au thé.

Mettez infuser 5 minutes 60 grammes de thé dans un litre d'eau bouillante, vous le passez sur 500 grammes de sucre en pain, pressez-y 2 jus de citron, le tout à 18 degrés, frappez et à la fin ajoutez-y 3 blancs de meringue italienne, pour les glaces, toujours la meringue au sucre cuit, refrappez et servez à mesure.

Glace fine chocolat.

6 tablettes chocolat fondues dans 1/4 litre d'eau, les travailler avec 1/2 litre de sirop à 16 degrés, chauffer un peu, et verser sur 6 jaunes, passer au tamis et frapper, garnir un moule à fromage, vaniller la crème.

Tuttifrutti ou macédoine napolitaine.

1/2 litre jus de citron, 1/2 jus d'ananas, 1/2 litre purée d'abricot, monter ces jus à 22 degrés avec du sirop, et frapper. Lorsque c'est à moitié pris, vous y joignez des fruits coupés en dés que vous avez imbibés au kirsch et marasquin, continuez à frapper, et garnissez un moule à fromage, l'on peut mettre 1/2 litre jus d'orange avec, mais c'est trop acide.

Mousse glacée au rhum.

1/2 litre sirop à 28 degrés, le verser sur 3 jaunes et y mettre un moule de rhum, fouetter sur feu doux, et finir à la glace, y ajouter 1/2 litre crème, fouetter et garnir 1 moule à fromage papier autour, sangler.

Mousse glacée au kirsch.

1/2 litre sirop à 28 degrés, le verser sur 8 jaunes et y ajouter 1 moule de kirsch, fouetter sur feu doux et achever sur glace, ajouter 1/2 litre crème fouettée, et garnir comme celui au rhum.

Le danicheff.

Glace chemisée framboise, garnie crème à la vanille au pralin d'amande, moule à bombe.

Bombe tosca.

La chemiser glace pralinée, et intérieur glace au champagne, verser 1 bouteille champagne, 3/4 de sucre en pain, et peser à 20 degrés, 1 goutte carmin rose, garnir l'intérieur avec l'appareil pas trop dur, couvrir et sangler. L'appareil praliné 250 grammes sucre, 6 jaunes, 1 gousse, 3/4 litre lait bouillant, et 1/4 pralin.

Glace Bourdaloue.

Foncez un moule à charlotte d'un rond de papier, décorez-le aux fruits sur le papier de manière qu'en le démoulant les fruits soient bien posés. Vous mettez dessus une glace à l'ananas épaisse, que les trois remplissent le moule, au milieu une couche glace framboise et vanille dessus. Vous avez un couvercle qui s'emboîte sur le moule, papier entre et bouchez bien au beurre. Sanglez et servez sur serviette.

Le prophète.

Glace à l'ananas bien glacée à 18 degrés. Puis vous y ajoutez 3 cuillerées d'appareil à vanille par litre, 1/4 litre crème fouettée et ananas haché. Moule à fromage, garnir sitôt le tout mêlé et frappé, et sangler.

Glace pralinée.

Une bonne crème vanille presque glacée, mélanger et battre 1/4 de pralin avec 1/4 litre crème double et mélanger dans la sorbetière avec la crème vanille; achever de frapper et mettre en moule.

Madeleine glacée.

Crème au lait d'amandes bien glacée, mouler par couches et entre chaque une bonne cuillerée d'abricot sucré, parfumé au madère. Décorer le fond et les côtés avec des moitiés d'abricots confits. Caisse carrée à biscuit glacé.

Bombe russe.

Chemiser un moule à bombe, appareil vanille très dur, puis l'intérieur une crème vanille dans laquelle vous mélangez une forte cuillerée purée de marrons et des fruits imbibés au marasquin.

Bombe américaine.

Chemisez votre moule à la fraise, assez épais ; puis l'intérieur à un mousse au rhum ou madère ; frappez légèrement la mousse pour qu'elle puisse maintenir quelques fruits imbibés et ajoutez-y 2 blancs meringue italienne, lorsque votre moule est chemisé. Vous le tenez dans la glace en attendant de le garnir.

Alhambra.

Chemisez une caisse carrée ou un moule à charlotte à l'abricot bien ferme, ou un moule à bombe. Et l'intérieur à la noisette. Vous faites une crème cuite noisette. Puis vous la glacez un peu ferme, et y faites entrer 4 ou 5 cuillerées de pralin que vous avez écrasé avec de la crème fouettée, garnissez avec et couvrez et sanglez. Pour la crème noisettes, vous écrasez 250 grammes de noisettes noyau et fruit et les jetez dans 1 litre lait bouillant. Couvrez. Vous faites une crème vanille avec le lait.

Macédoine glacée.

Glace à la pêche, ou au citron toujours à 20 degrés, dans laquelle vous mettez des fruits hachés qui ont trempé 2 heures dans le kirsch. Bien mélanger et mouler.

Café glacé (fin).

1 litre crème double, 250 grammes sucre en pain, 1/4 bouteille essence de café ou un moule à baba de café, faites fondre et frappez. Faire fondre à froid.

Diables roses.

Moule chemisé à la fraise et l'intérieur au marasquin. Décorer le fond du moule de quelques fruits. Bien sangler.

Biscuit glacé.

Versez 1/4 litre sirop de vanille à 28 degrés sur 4 jaunes, en fouettant sur feu doux et une fois qu'il mousse achevez de le battre sur la glace, et ajoutez-y 1/4 litre crème fouettée. Moulez en caisse carrée entourée de papier. Bien boucher et à la glace, on la démoule sur serviette. L'on en fait de petits dans des carrés en papier.

Marquises.

Frappez 1 litre de bon chablis que vous avez versé sur 250 grammes de sucre en pain et auquel vous avez ajouté 1 moule à baba de bon kirsch, qu'il pèse 20 degrés, et frappez. Cela se vend 5 francs le litre.

Punch napolitain.

1 litre sirop à 20 degrés, 2 zestes citron. Lorsque c'est presque frappé vous y mélangez 3 blancs de meringue italienne. Et deux verres à madère de kirsch.

Prix des fromages, glaces et sorbets.

Fromages à tout parfum, 4 francs le litre. Les parfaits, 4 francs le litre. Les mousses, 4 francs le litre. Les sorbets au kirsch, marasquin et rhum, 5 francs le litre. Les 1/2 glaces, 25 francs le cent dans le commerce et 40 francs le cent sur commande. Les sorbets se vendent 8 francs le litre, ils doivent rapporter 15 à 18 sorbets par litre.

Le mousse café ou café glacé.

500 grammes de sucre en pain que l'on met fondre avec 1 litre de lait à froid, on y ajoute 1/4 litre de fort café. Frappez cet appareil, lorsqu'il est presque fini vous y mé-

langez 1 litre de crème fouettée. Vous redonnez quelques coups de houlette en tournant, et sanglez. Le mousse café se sert dans des tasses. L'on en fait au chocolat.

Mousse chocolat.

Faites fondre 250 grammes de chocolat sucré avec 1/2 litre d'eau et une gousse vanille. Bien cuire et le passer, y ajouter 1/2 litre sirop à 28 degrés, le frapper et au moment de finir, y ajouter 1 litre de crème fouettée. Sanglez en attendant de servir.

Charlotte-plombière.

Vous glacez de gros et longs biscuits cuillère bien parés. Roses et blancs. Vous mettez un fond de papier dans un moule à charlotte et rangez vos biscuits que vous collez au sucre cuit, un rose et un blanc, etc. Vous faites un fond, pâte sucrée, que vous glacèz et décorez aux fruits. L'on met une sultane au milieu si l'on veut et l'on garnit, au moment de servir sur plat d'argent, d'une bonne plombière. 8 francs les plus petites.

Le diplomate.

Le ministériel et le diplomate sont les mêmes. Vous faites une large bande en pâte d'amande. Écrasez 125 grammes d'amandes fines et mettez-les dans une terrine avec 125 grammes sucre, 60 grammes farine et 2 œufs. La pâte mollette. Couler cet appareil le long d'une plaque beurrée à 15 centimètres de largeur et près de 50 de longueur. Cuire à four chaud. L'enlever sitôt cuite et la tourner dans un moule à charlotte. Couper juste, puis coller au sucre et mettre un fond en pâte sucrée ou d'amandes. Coller au sucre cuit. Vous abricotez votre croûte et y semez un panaché, sucre, raisin, pistaches hachées, tout autour. Le garnir au moment de servir d'une plombière aux fruits imbibés. Le couvrir d'un fond décoré.

La bombe.

La bombe ainsi nommée est différente des fromages. C'est qu'elle est toujours en robe autour d'une crème quelconque que l'on met dedans. Les parfums sont à l'idée de l'ouvrier et du client.

Les fromages.

Se font à deux et trois parfums, avec des séparations en fer blanc et les moules sont cannelés au lieu d'être unis comme la bombe. Les biscuits glacés et mousses se servent dans des caisses carrées, et des moules unis, toujours du papier autour.

Sirop pour les glaces.

Tous les sirops se font à 500 grammes de sucre en pain et 1 litre d'eau à froid. L'on met les parfums en plus. Soit jus ou esprit, c'est le jus qui est préféré; on les met à 20 degrés.

Bombe impératrice.

Faites crever 60 grammes de riz caroline dans 1/2 litre d'eau après l'avoir bien lavé et nettoyé; sitôt crevé, égouttez-le et le cuisez bien tendre dans 1 litre de lait. Une fois cuit passez-le dans un tamis avec pression. Alors, vous travaillez 300 grammes de sucre avec 8 jaunes et 1/2 litre lait, 1 gousse fendue, 1/2 zeste citron et votre riz; prenez sur le feu, et vous retirez un peu plus tôt que pour la glace vanille. Quand c'est froid, vous y ajoutez 1/2 litre de crème fouettée. Mais avant, vous fouettez votre appareil au fouet d'osier huit à dix minutes. Sanglez votre moule de 1 centimètre 1/2 au parfum voulu. Et coulez-y votre appareil avec des tranches minces d'ananas imbibées au kirsch.

Plombière impériale.

Prenez 300 grammes d'amandes douces et 12 noyaux d'abricots. Emondez le tout et lavez-les bien. Vous les broyez très fines et en deux fois avec 1/2 litre de lait. Faites ensuite bouillir 1 litre de lait avec sa crème et jetez-y vos amandes et trois feuilles de laurier ; au moment qu'il monte couvrez. Puis vous travaillez 375 grammes de sucre avec 9 jaunes, une gousse vanille, 5 grammes fleur d'oranger pralinée, 1 pincée de thé. Lorsque votre sucre est bien blanchi, vous passez votre lait d'amandes sur votre appareil avec un tamis, mettez sur feu, sortez au moment de bouillir, repassez le tout au tamis dans une terrine ; frappez sitôt froid. Lorsque votre glace est finie, vous mettez un papier autour de votre moule uni, puis vous mettez une couche de crème, une couche de fruits imbibés au kirsch et jusqu'au bout ; une couche crème en dernier.

Sorbets.

2 litres sirop à 18 degrés avec deux zestes citron, 1/2 zeste d'orange râpé et pincée de thé, passez au tamis et frappez. Lorsque c'est frappé aux trois quarts, vous y ajoutez 3 blancs meringue italienne, refrappez et mêlez à la houlette. Sangler la sorbetière ; avoir soin en servant de mettre le tiers du verre de la liqueur demandée et le sorbet dessus. Les sorbets se servent au kirsch, marasquin, rhum, et quelquefois madère. Les verres à pied et dépolis.

Sorbets fins.

2 litres de sirop à 20 degrés. Mettez-y à infuser le zeste de 6 citrons, celui de 2 oranges et 5 grammes de bon thé, passez-le une fois infusé, frappez votre appareil aux trois quarts pris. Ajoutez-y 5 blancs de meringue italienne. Travaillez-le à la houlette pour le rendre mousseux. San-

glez jusqu'au moment de servir comme ci-dessus ; je mets meringue italienne au lieu de meringue, c'est plus fin et plus délicat, chacun son goût.

Sorbetière à la vanille.

La sorbetière vanille ou autre parfum se fait à 1 litre 1/2 de sucre et 3 litres de lait. Prenez 750 grammes de sucre que vous travaillez au poêlon avec 18 jaunes, 2 gousses, et 3 litres de lait bouillant. Sortir au moment de bouillir. La passer au tamis et sitôt froide la frapper. Bien manœuvrer la houlette ; se sert sur coquille ou en pointe dans des verres.

Sorbetière chocolat.

750 grammes de sucre travaillé avec 18 jaunes, 2 gousses vanille, et 3 litres de lait bouillant, faire fondre à part 250 grammes de chocolat avec 1/2 litre de lait ; mêler avec l'appareil sitôt qu'il est prêt à bouillir, donner quelques tours et passer au tamis ; frapper sitôt froid, l'on sert comme ci-dessus.

Sorbetière café.

750 grammes de sucre travaillé avec 18 jaunes, 1 litre de café fort et bon, 2 litres de lait bouillant, mettre sur le feu et bien remuer ; sitôt que cela veut bouillir et que ça nappe sur la spatule, passer au tamis et frapper sitôt froid.

Sorbetière aux pistaches.

750 grammes de sucre travaillé avec 18 jaunes, 2 gousses vanille et 3 litres de lait bouillant, le mêler tout doucement ; l'on pile 125 grammes d'amandes et 125 grammes de pistaches (le tout fraîchement émondé) avec 1/2 litre de lait ; les piler finement en deux ou trois fois, passer à l'étamine sur l'appareil, ou bien mettre le tout sur le feu, et passer

ensemble, sans oublier carmin vert; sitôt froid, frapper et ressangler une fois fini.

Sorbetière à l'orange.

4 litres sirop à 20 degrés, y faire infuser le zeste et le jus de 8 belles oranges. 10 grammes acide citrique, carmin orange, passer au tamis, frapper et sangler. Les glaces en soirées demandent beaucoup de justesse et de vivacité pour servir.

Sorbetière au citron.

4 litres sirop à 20 degrés, y faire infuser le zeste seulement de 12 citrons et 10 grammes de bon thé couleur jaune. Passer au tamis et frapper, toujours bien sangler.

Sorbetière à l'ananas.

4 litres de sirop à l'ananas à 20 degrés. Il faut qu'il y ait le jus de trois ananas dans le sirop et deux zestes citron pour relever le parfum, couleur jaune. Passez au tamis et frappez. Il y a des maisons qui hachent un ananas très fin, pour les 4 litres, car l'ananas n'a de goût qu'avec le fruit.

Glaces aux fruits.

L'hiver à 22 degrés, l'été à 20 degrés. L'on met 1 litre d'eau, 1 litre 1/2 de jus conservé, ou fruit frais, 1 kilog. 1/2 sucre, fondre à froid. L'on colore selon le fruit et l'on peut y ajouter 1/2 litre de crème fouettée une fois frappé, ça leur donne du corps et bon goût.

Glaces au lait.

Toutes les glaces, café, vanille, chocolat, pistaches, se font à 250 grammes de sucre, 6 jaunes d'œufs, et 1 litre lait bouillant; hors le café qui entre pour un tiers, forcer en vanille aux trois autres.

Sorbetière aux fraises et framboises.

La fraise demande un peu moins de couleur que la framboise, un peu de vanille et jus de citron à chaque leur donne du battant; la fraise étant pâle a besoin de carmin.

Punch à la romaine et punch impérial.

Voir à la page 92, chapitre des *Gelées*.

Punch au rhum.

12 litres de sucre clarifié au fort boulet avec 5 zestes de citron et 5 zestes d'orange, faire une infusion de 30 grammes de thé dans 1 litre d'eau. Vous y mettez le jus de vos oranges et citron et l'infusion de thé, vous passez cela au tamis fin sur votre sucre, cela le met à 30 degrés, puis vous y ajoutez 2 litres 1/2 de bon rhum, et filtrez vivement au papier Joseph, pour qu'il ne s'évapore pas, l'on fouette le papier avec le rhum, et l'on bouche les litres.

Punch au kirsch.

1 kilogramme de sucre, 2 litres d'eau, 3 citrons, 3 oranges, enlever les pepins avant de les mettre. Infuser à chaud, on le passe, et l'on y ajoute 1/2 litre de kirsch, 1/4 litre de cognac, l'on filtre et l'on met en bouteilles, bien boucher.

Punch chaud.

6 litres sirop à 36 degrés, le cuire avec le zeste de 6 citrons, 50 grammes de thé infusé dans 1 litre d'eau, y ajouter 2 litres de rhum et 1 litre d'eau-de-vie blanche, filtrer au papier Joseph et mettre en bouteille ; on le sert chaud au bain-marie.

Limonade gazeuse.

Mettez infuser 1/2 zeste citron dans 1 litre d'eau pendant 10 minutes, et ajoutez-y 70 grammes de sucre; passez le tout, et remplissez 2 bouteilles jusqu'au goulot; mettez-y vivement 1 gros d'acide tartrique et 1 gros d'acide dit carbonate de soude. Bouchez et ficelez vivement deux fois. Couchez les bouteilles au frais 24 heures; le gros pèse 4 grammes.

Glace artificielle.

L'on pourrait se trouver sans glace à la campagne, et avoir un malade à soigner. L'on mélange avec un peu d'eau 200 grammes de sulfate de soude pulvérisé et 160 grammes d'acide sulfurique pulvérisé; cela vous donne de la glace, mais pas bonne à manger. L'on peut également se procurer de la glace en maintenant l'eau dans un mélange réfrigérant de 8 parties de sulfate de soude et 5 parties d'acide chlorhydrique.

Economies du glacier et du pâtissier.

Autrefois et encore aujourd'hui, il y a des maisons qui laissent les restes de glace dans les sorbetières, après avoir servi les dîners ou soirées, et qui, le lendemain, vident cela dans la rue; et ce qui n'est pas bien penser, c'est que ces maisons ont presque toujours des pâtissiers à qui il est si facile d'employer tous ces restes, qui sont très bons. Tous les parfums aux jus et fruits sont excellents pour le sirop à baba et à savarin, et les crèmes vanille et même café. Tout cela va très bien en guise d'œuf dans les fours secs, gâteaux secs, etc., et l'on pèse un peu moins fort en sucre. Mais il faut débarrasser les sorbetières le soir; le lendemain, ça a pris un goût d'étain ou de fer. Avec celle au chocolat, l'on fait la crème à éclairs; c'est toujours facile à employer. J'en ai vu jeter pour de l'argent et par-

tout. C'est comme le pâtissier qui, ayant un reste de crème café ou chocolat, jette ça au cylindre; l'on ne doit jamais rien jeter. Les poches, au lieu de les jeter à l'eau, quand même vous les auriez bien pressées, il en reste : les retourner et râcler à la corne ou au couteau, et ramasser la douille aussi. L'on en a bientôt ramassé pour 10 et 15 centimes, surtout lorsque ce sont des crèmes moka, pralin, marrons et macarons. Cuisez, autant que possible, votre riz au four, et veillez-y; sur le fourneau il s'attache, et on en perd davantage.

Baba.

Ce gâteau, d'origine polonaise (mais tiré des *Mille et une Nuits*), a été introduit en France par le roi Stanislas, en 1725, à Nancy et à Lunéville. Sa vogue n'a pas diminué depuis. Le polonais Sthorer l'apporta à Paris.

Gâteaux anciens.

Avant de passer aux petits gâteaux, revenons un peu aux entremets que l'on ne fait plus guère, inconnus de la jeunesse, à qui on pourrait en demander plus tard.

Tarte frangipane.

Faites une abaisse ronde en pâte à foncer. Garnissez-la, jusqu'à 3 centimètres du bord, d'une crème d'amandes avec un peu de frangipane; que ce soit plat et épais. Vous la grillez en feuilletage comme le flan grillé, et vous mettez une bande autour en feuilletage; dorez le tout, et glacez, une fois cuite, à la glacière.

Tarte confiture.

Abaisse comme à l'autre. Garnir confiture d'abricots ou groseilles, et couvrir entièrement d'un dessus en feuilletage que vous aurez coupé en feuille avec la pointe du couteau. Bande autour en feuilletage; dorer et glacer au four.

Tarte moitié.

Faire une abaisse ronde, et en garnir la moitié en crème d'amandes et frangipane; la griller comme ci-dessus. Vous mettez de l'abricot ou groseille de l'autre côté, et le couvrez d'un demi-dessus en feuilletage rayé en feuille, et bande autour; dorez et glacez une fois cuit.

Tarte au fleuron.

Faites un fond rond, pâte à foncer, et posez une bande feuilletage autour; vous étoffez ou travaillez de la frangipane avec 1 ou 2 œufs, et en garnissez le milieu en bombe très épais. Vous allongez un petit morceau de feuilletage mince et en serpent, et le coupez tout du long avec la pointe du couteau jusqu'au milieu de la bande, puis vous le posez en rond sur le haut de la frangipane. Dorez et au four; glacez fort sur la frangipane. C'était le régal des Parisiens : on commandait un fleuron de 20 sous et une tourte grasse de 25 sous, 2 écrevisses; aujourd'hui, on en donne 2 pour 3 francs.

Conversation.

La conversation vient de Lyon. Elle a eu sa vogue; il s'en fait encore de petites et quelques grosses. Foncez un cercle à flan en rognures, garnissez-le d'une crème d'amandes frangipanée assez épaisse; mouillez et couvrez en rognures. Vous piquez et coulez dessus une glace royale ferme, bien travaillée, où vous aurez mis une pincée de farine, ça empêche de couler. Bander le dessus en losange, et cuisez à four un peu ouvert; tout ce qui est poudré et a de la glace demande le four ouvert.

Gâteau d'amandes ancien.

Il se fait encore à Pithiviers. Pour un de 1 fr. 25, vous mettez un fond en rognures de 125 grammes. Vous le

relevez en crête comme le mirliton; vous y mettez 100 grammes crème d'amandes ramollie, et le couvrez avec 100 grammes de feuilletage entier; l'adapter au fond en mouillant, refaire la crête, et avoir les deux doigts majeur et indicateur en dehors; la lame tire le feuilletage entre les doigts, c'est le chiquetage de Pithiviers; et rayer à la pointe comme les tartes; pas dorer. Four chaud.

Tourte tête-de-mort.

Faites un fond de tourte, et mettez un dessus épais avec un peu de feuilletage dessus. Tapez le dos du couteau pour le rayer après l'avoir doré; on la videlle autour, que ça forme un bourrelet; pas de bande; dorer et cuire, mais avant, vous avez soufflé par un petit espace laissé libre entre les deux fonds; appuyer sitôt; on la coupe par le milieu pour la garnir.

Tourte grasse ou d'entrée.

Foncez un rond sur tourtière; mettez-y un tampon de papier que vous avez doublé en rond. Couvrez d'un dessus même pâte, où il y a un bout de feuilletage doré, et appuyez avec le dos du couteau; coupez et mettez une bande autour; dorez et four chaud.

Pâté de ciboule.

Foncez un pâté chaud en bonne pâte. Vous mouillez du godiveau comme pour faire des quenelles et vous y incorporez des ciboulettes hachées très fines. Bien mêler et bien le remplir, on le couvre, et un dessus feuilletage, rayer en rosace. Ce gâteau se faisait tant qu'il y avait des ciboules ou appétits en verdure, le plus petit était de 2 francs. On le mangeait sans sauce.

Le soleil.

Moule en cuivre figurant le soleil. Le beurrer, le remplir à moitié de savarin, lever et cuire à four moyen. Il se trempait au sirop vanille et anisette.

La lune.

Moule en cuivre rond bombé, ayant la figure de la lune, beurré et garni à moitié de pâte à savarin. Sitôt levé et cuit, on le trempait dans un sirop de framboise, groseillé et coloré rose.

Le croissant.

Un moule formant la moitié d'un savarin, les bords penchés formant croissant, garni d'une pâte à savarin, lever et cuire, le siroper au rhum, on le glaçait au rhum. Le croissant se fait encore à Bordeaux, mais en bonne pâte d'amandes.

Les flans meringués.

Ils disparaissent, et dans quatre ou cinq ans il n'y en aura plus. Il y a toujours la maison Chiboust qui en fait et ils sont toujours appétissants avec leur gerbe comme décor. Les apprentis débutaient au décor sur ce gâteau-là. Et la lyre, l'étoile, la croix de Malte, et bien d'autres dessins, faisaient leur bonheur. Aujourd'hui, ils aiment mieux fumer, ou boire l'absinthe. Ce n'est pas général, heureusement.

Le flan crème.

Autrefois les grandes maisons faisaient dans les moules à brioches un flan qui était très fin. L'on travaillait 250 grammes de sucre et 200 grammes farine avec 8 œufs,

et 6 jaunes, vanille et l'on mouillait avec 1 litre de lait. L'on y écrasait 8 à 10 macarons et ça faisait de riches flans. C'est tombé avec Félix et Lasnes. Moules foncés épais.

Flans fins.

200 grammes de sucre, 200 grammes farine, travailler avec 6 œufs, vanille, 100 grammes beurre fondu, 1 litre lait, cercles foncés, crète relevée. 3 ou 4 bouts de beurre sur la croûte, four un peu chaud.

Flans ordinaires.

500 grammes de farine et 200 grammes de sucre, travaillés avec 6 œufs et eau d'oranger. 2 litres de lait, moules à grand manqué foncés. Cette dose rapporte 3 fr. 50.

Flans communs.

500 grammes farine, 125 grammes sucre, 4 œufs, eau d'oranger, 1 litre lait, 3/4 litre d'eau, moules foncés, four chaud. Les poudrer une fois cuits, l'on en fait ces gros flans à découper dans les quartiers ouvriers. Je donnerai plus loin quelques recettes de pâtisserie commune. Il ne faut pas travailler uniquement pour le genre fin, je donnerai ce que je sais.

Le talleyrand.

Brioche, où vous mettez quelques grains de malaga sans pepin et smyrne.

Le klinikou.

Couronne de brioche, où vous avez fait entrer quelques morceaux de fromage coupés en dés. L'on en fait des brioches à tête.

Le flan suisse.

Cuire un fond rond en pâte à foncer bien piqué, l'on colle tout autour des dents de loup en biscuit cuillère au café et cerises entre; garnir d'une crème à saint-honoré en boule, et la couvrir de petits points crème unie.

PETITS GATEAUX, DITS GATEAUX A LA MAIN

Gâteaux de riz.

Pour 16 riz. Écrasez 500 grammes de riz préparé (voyez *Riz*), le mettre dans une terrine, le travailler avec 4 œufs, vanille, y ajouter 125 grammes de sucre, et garnir vos moules qui sont foncés, l'on met dessus une pincée de sucre avant de les cuire ou on les poudre en sortant du four.

Pommes au riz.

Moules à brioches cannelures fines, les foncer, mettre un peu de pomme au fond et les garnir avec la dose ci-dessus, l'on en a pour 20 moules, les poudrer ou glacer en sortant du four.

Riz aux pommes.

Moules ovales foncés, vous avez de la pomme à charlotte, vous y mettez une bonne cuillerée de raisins et orange haché (voyez *Gros*, *Pommes au riz*), et garnissez à ras, vous écrasez un peu de riz et l'assaisonnez, et recouvrez d'une légère couche votre pomme, cuisez à bon four. Les poudrer une fois cuits; excellents.

Croquettes de riz.

Foncez une caisse longue de 9 centimètres de large, la longueur n'est pas exigible; vous y mettez une couche d'a-

bricot et la remplissez de bon riz bien vanillé, en sortant du four. Vous l'abricotez et glacez vanille. Les découper en petite bande.

Charlottes pommes.

Moule à mirliton, foncé au moule cannelé. Le garnir à ras de pomme à charlotte, vous ramollissez un peu de pâte à choux au lait et mettez au couteau une légère couche dessus, appuyez-les sur du sucre. Cuire four un peu ouvert.

Macaroni.

Foncer des moules à darioles ou babas. Les garnir de macaroni préparé, mettre dessus la grosseur d'une noisette de beurre et les appuyer sur du fromage râpé. Cuire à four chaud (voyez *Macaroni*).

Petites brioches.

Pesez 500 grammes de pâte, vous en tirez 12 brioches à 15 centimes dans les fines maisons et 10 dans les ordinaires. Toujours un four chaud et chiqueter, la brioche se vend à partir de 1 franc jusqu'à 2 fr. 50, selon les maisons et les 500 grammes.

Bouchées reine.

Voir *Bouchées reine*, *Bouchées huîtres*, *Bouchées crevettes* à l'article *Bouchées*.

Babas

Garnir des moules à babas en pâte à savarin, quelques raisins dedans et du cédrat haché, les faire lever et les cuire à four un peu chaud. Les tremper une fois cuits dans un sirop au rhum à 28 degrés, garnir à moitié de pâte.

Savarins.

Garnir des moules à savarins avec de la pâte à moitié moule, les faire lever et cuire, on les sirope au kirsch-anisette et noyau à 28 degrés.

Gorenflots.

Garnissez des moules à 6 faces (dits gorenflots), et à moitié de pâte à savarin, vous les faites lever, les cuisez comme ci-dessus, et sitôt cuits, les trempez dans un sirop d'absinthe et d'anisette à 28 degrés.

Kügelhoph.

Ayez une bonne pâte à kongleauph, vous garnissez des moules à brioche à moitié de pâte, 2 ou 3 grains smyrne dans chaque, faites lever à froid et cuisez. On les poudre une fois froids.

Abricotine.

Garnir des moules à brioche avec un peu de pâte au fond, mettre dessus un morceau d'abricot cuit et recouvrir de pâte, moitié moule, faire lever, siroper sitôt cuits, au kirsch, et glacer kirsch. Les gros pareils, en pâte à savarin.

Pont-neuf.

Foncer des moules à tartelettes rondes, et les garnir avec de la frangipane mêlée de pâte à choux; sucrer un peu, et poser deux bandes en croix dessus; dorer et four un peu chaud.

Dauphines.

Coupez un rond cannelé en feuilletage; vous le posez sur le tour, et lorsque vous avez coupé le nombre voulu, vous

faites des points tout autour à la douille croquignolle en pâte à choux, et vous les appuyez sur du petit sucre. Cuire à four moyen, et mettre au milieu une petite cuillerée de groseille ; la pâte 7 centimètres de diamètre.

Condés.

Faire une bande de feuilletage à 10 centimètres de largeur, coucher dessus un pralin aux amandes hachées ou pâte à macarons ; les poudrer et couper large de 4 centimètres. Cuire à four un peu ouvert

Condés ronds

Coupez des ronds de feuilletage de 7 centimètres de diamètre, et mettez sur plaques. Mouillez et posez un rond que vous percez sur le milieu et en feuilletage. Vous pralinez tout autour; cuisez et poudrez ; une fois cuit, vous garnissez le milieu avec une cuillerée d'abricots.

Nougats.

Mettez du nougat à moitié d'un moule à darioles ; vous le faites monter avec un manche de spatule beurré, ou un boulon en fer fait exprès ; les raser au couteau sitôt moulés. On les fait aux amandes hachées ou effilées.

Petits anglais.

125 grammes de sucre ; battre au fouet avec 2 œufs, y ajouter 50 grammes de corinthe, et 50 grammes de cédrat haché, 1 verre rhum, 125 grammes farine, 125 grammes beurre fondu ; moule à bateau, four moyen ; les glacer au rhum.

Biscuit maltais.

Foncer des bateaux en pâte sucrée abricot au fond ; les

garnir de crème d'amandes au beurre, cuire et poudrer la moitié, et étaler groseille l'autre moitié.

Caprices.

Foncez des moules à mirlitons en feuilletage; coupez au rouleau. Vous avez pilé 60 grammes d'amandes et 125 grammes de sucre, et passé au tamis 30 grammes de farine et 30 grammes de cédrat haché fin. Vous mélangez tout cela et le versez sur 4 blancs bien fermes comme meringue; vous garnissez vos moules en rond bombé, y semez du sucre en grains, et cuisez à four doux.

Bédouines.

250 grammes de farine en fontaine, mettre dedans 125 grammes sucre, 125 grammes de beurre, 1 moule de rhum, et 125 grammes d'amandes pilées avec 2 œufs. Pétrir tout ensemble. L'on étend cette pâte au rouleau un peu épaisse, et l'on coupe à l'emporte-pièce cannelé la même grandeur qu'un mirliton; foncer à peine un moule à mirliton; cuire à four moyen. En sortant du four, abricoter et glacer rhum

Charlottes.

Cuisez de petits fonds en pâte sucrée, grandeur d'un fond moule à baba. Vous avez deux biscuits cuillère coupés en deux; vous les collez sur le fond, et eux aussi au sucre cuit, et les garnissez en pointe avec une crème à saint-honoré ou anglaise.

Italiennes.

125 grammes d'amandes et 125 grammes de sucre pilés et passés au tamis; vanille, 4 blancs montés. Vous versez cet appareil sur les blancs en meringue; bien mêler et remplir une caisse foncée en pâte sucrée, et abricot au fond;

poudrer dessus, et cuire à four doux ouvert. Couper sitôt cuit.

Darioles.

La dariole date du seizième siècle et se fait toujours. Elle est meilleure que le flan. Foncez de petits moules à babas; vous mettez 2 moules ras de sucre, 1 moule pointu de farine; travaillez avec 2 œufs et fleur d'oranger, 4 moules de lait; garnissez 14 moules, un peu de beurre sur chaque; four chaud; les poudrer une fois cuites. Elles furent créées à Amiens.

Religieuses.

Faites une bande pâte; foncez, garnissez-la épais en pommes cuites; vous la grillez en sens inverse, dorez et cuisez. En sortant du four, y passer un pinceau de groseille, et semer du petit sucre; les couper; on les videlle autour.

Jalousies.

Bandes en feuilletage; garnir de crème d'amandes, faire un dessus feuilletage; le découper (après l'avoir plié) avec le talon du couteau, que les bandes ne se détachent pas; les poser par tranches sur la bande et chiqueter, dorer et cuire; passer le pinceau d'abricot, et semer du petit sucre dessus; les couper après.

Dartois.

Bande en rognures; y coucher un peu d'abricot ou de groseille au milieu; mouiller et couvrir de feuilletage entier; couper en ligne droite et chiqueter; dorer. Marquez les parts au couteau, et rayez-les en feuille ou en galette; cuisez et glacez-les au four.

Bande à l'anglaise.

Faites une bande pâte à foncer; relevez un peu les bords; étalez de la pomm eau fond. Vous coupez de petites tranches de pommes pelées très minces, et les rangez le long de chaque part, qui est de 4 à 5 centimètres de large sur 10 centimètres de long. Cuire à four chaud, et les abricoter au pinceau sortant du four, et couper.

Soufflé de fécule.

Foncez une caisse avec de la pâte sucrée et marmelade de pommes. Détrempez 125 grammes de sucre et 60 grammes de fécule avec 1/4 litre de lait; sitôt que ça bout, vous y ajoutez vanille et 6 jaunes; montez 6 blancs, et mêlez le tout; vous garnissez la caisse, cuisez à four moyen. Les couper sitôt cuits et poudrer fort.

Tartelettes anglaises.

Pilez 125 grammes d'amandes avec 2 moules de lait, et mêlez-y 200 grammes de sucre, vanille, et 125 grammes farine, en mélangeant 3 blancs fermes. Garnissez des moules à mirlitons foncés en feuilletage et sans crête; pomme au fond; les poudrer et cuire à four entr'ouvert.

Gâteaux à l'orange.

125 grammes d'amandes pilées avec 1 moule eau d'oranger et 1 œuf; y mêler 200 grammes de sucre et 4 blancs fermes; garnir des moules à mirlitons foncés, feuilletage avec crête; les poudrer, four un peu ouvert, et moyen.

Mirlitons de Rouen.

Foncez vos moules, feuilletage entier et coupe-pâte cannelé. Mettez un moule à baba pointu de sucre, délayez-le

avec 2 cuillerées crème, vanille ou fleur d'oranger, puis 2 gros œufs; mêlez sans trop travailler et garnissez; poudrez-les fortement, et cuire four entrebâillé; ça rapporte 12 à 13 moules.

Mirlitons de Paris.

Foncez comme ci-dessus. Vous travaillez 60 grammes de sucre avec 2 œufs, et y ajoutez 20 grammes de beurre fondu, pincée d'amandes, vanille, et versez dans les moules où vous aurez mis un peu d'abricot; mettez 3 amandes fendues dessus et poudrez; four un peu ouvert.

Mirlitons amandes.

Moules creux à diplomates. Les foncer en pâte sucrée, et abricot au fond. Vous pilez 60 grammes d'amandes et 125 grammes sucre ensemble, et passez au tamis; vous les mouillez avec 3 blancs, vanille, que ce soit un peu mollet. Garnissez une quinzaine de moules, une moitié d'amande sur chaque, et poudrez; four moyen, un peu ouvert.

Mirlitons royaux.

Moules foncés, feuilletage cannelé, abricot au fond, et y verser une demi-cuillère de glace à allumettes et quelques amandes hachées; four moyen, toujours un peu ouvert, par rapport à la glace et à la poudre, la vapeur du four ne pouvant sortir ferait fondre l'une et couler l'autre.

Nougat d'abricot.

Faites une bande en pâte à foncer, relevez un peu les bords et garnissez mince en abricot, cuisez-la. Vous avez un pralin à la glace et aux amandes effilées ni dur, ni mou, vous y étalez une couche au couteau à moitié cuite, et coupez les gâteaux, vous les remettez au four ouvert 5 minutes environ pour la couleur.

Nougat de brioches.

Faites une bande en pâte à brioche. Videlez-la autour et une légère couche d'abricot et semez amandes effilées, cuisez à four chaud. En sortant du four y couler une glace au rhum claire et couper sitôt froid.

Souvarow.

Moules à tartelettes foncés pâte sucrée, garnir d'abricot dedans, mouiller et recouvrir même pâte. Cuire à four chaud. On les poudre à blanc une fois cuits.

Conversations.

Foncez des moules ronds ou ovales et garnissez-les d'une crème d'amandes mêlée de frangipane, mouillez et recouvrez-les en feuilletage comme le fond. Vous les coupez au rouleau. Vous avez de la bonne glace à allumettes, vous passez une couche dessus au couteau, et y posez des bandes en losange écarté et en feuilletage, ne pas dorer. Cuire four un peu ouvert.

Tartelettes crème.

Moules à pont-neuf foncés et tamponnés, couper au rouleau. Vous les garnissez avec une crème. Mettez à la casserole 125 grammes de sucre, 125 grammes farine, et cassez 4 œufs en travaillant; eau d'oranger, 1/4 litre de lait. Cuisez et laissez bouillonner deux minutes. Sortez du feu et y rajoutez 2 œufs. Vous garnissez vos moules à ras et y faites une croix avec 2 bandes feuilletage. Il n'est pas rare que Bordeaux, Lyon, et Nantes, en aient 150 à 200 les dimanches. Ce sont les pont-neuf de la province.

Marguerites.

Moules à babas beurrés, les garnir aux trois quarts de pâte à madeleine, les cuire, après cela les abricoter et les cassonner autour, et glacer le dessus au rhum.

Madeleines.

Voir à l'article *Madeleine* les principales doses qui se font.

Madeleines riz.

125 grammes de sucre, 100 grammes crème de riz, 2 œufs, vanille, ne faire que mêler et y verser 125 grammes beurre fondu. Moules à bateaux beurrés, garnir, four moyen, les abricoter et glacer vanille.

Parisiens.

Pilez 125 grammes d'amandes avec 5 œufs, ajoutez-y 125 grammes de sucre, eau d'oranger et achevez en y mettant 125 grammes beurre un peu fondu, et faites mousser au mortier; garnissez des moules à mirlitons crête relevée en feuilletage, poudrez fort au milieu et cuisez four entr'ouvert.

Saucisson.

Travaillez à la spatule 200 grammes de sucre avec 6 jaunes, zeste citron, et ajoutez-y 100 grammes de corinthe, 200 grammes de farine; puis vous versez 200 grammes de beurre sur 6 blancs fermes en mêlant. Vous versez cet appareil sur deux feuilles de papier écolier, et sitôt cuit, vous y coulez de l'abricot que vous étalez partout, après avoir enlevé les feuilles. Vous les roulez vivement en pressant, et sitôt fini, vous les barbouillez au pinceau glace rhum claire, et les appuyez en roulant sur du tout petit sucre. On les coupe le lendemain.

Pains à la française.

Faire des navettes en pâte à brioche, les faire lever un peu, les dorer et les cuire ; on les fend et on les fourre au foie gras que l'on travaille au couteau avec du beurre fin.

Pâte à pains Sandwich.

500 grammes farine, 15 grammes levure avec le quart, faire fontaine, y mettre 2 onces beurre, sel et pétrir au lait. Consistance brioche, y ajouter le levain, et le lendemain rompre et les dresser en navettes. Lever un peu, dorer et cuire.

Gâteaux abricots.

125 grammes d'amandes pilées avec 2 œufs, puis 125 grammes de sucre, 50 grammes d'abricot et 125 grammes de beurre en crème, que vous faites mousser au mortier. Foncez de petits moules plats ovales ou ronds, en pâte sucrée, garnissez avec cette crème. Cuire à four doux, les glacer au rhum.

Gâteaux café.

125 grammes d'amandes pilées avec 2 œufs et 1 moule café, y ajouter 125 grammes de sucre et 100 grammes beurre en crème, faire mousser, et garnir des moules plats foncés en pâte sucrée, abricot au fond. Les cuire et glacer au café, demi-cerise au milieu.

Mars.

Faire une bande en pâte sucrée épaisse et mettre dessus une couche de crème d'amandes. La cuire, et coucher dessus une épaisseur de 2 centimètres de meringue, y semer des amandes hachées et poudrer. On marque avec

le couteau où on veut les couper, et sitôt colorés, on les sort et on les coupe.

Autre mars.

Bande en pâte à foncer, y mettre une couche d'abricot et cuire ; une fois cuite, l'on y met une couche de meringue moins épaisse que ci-dessus, et 1 grain malaga sur chaque tranche. La meringue à 8 œufs, et vanillée. Four chaud.

Tartelettes grillées.

Moules à tartelettes foncés et garnis de pommes, mouillés et grillés avec de petites bandes pâte à foncer. Les dorer deux fois et cuire. Siroper à la groseille.

Tartelettes poires.

Foncez des moules ronds à l'emporte-pièce cannelé. Vous les garnissez à moitié de pomme, et y mettez une moitié ou petite poire que vous avez cuite au sirop rosé, 500 grammes de sucre, 1 litre d'eau, un peu carmin rose. Cuisez-les et y passez un pinceau de groseille une fois cuites.

Tartelettes mirabelles.

Moules ronds ou ovales foncés au cannelé, sucre au fond, y mettre 4 ou 5 mirabelles. Les cuire, et les abricoter en sortant du four, l'on couvre les mirabelles d'un papier.

Tartelettes abricot.

Moules ronds foncés et cannelés, y mettre sucre et une moitié d'abricot. Cuire et abricoter en sortant du four une moitié noyau sur chaque, couvrir d'un papier. Four moyen.

Tartelettes cerises.

Cercles à flan ou tartelettes rondes et ovales, les foncer, pincée sucre au fond, et les garnir, ayant ôté les noyaux. Cuire à four chaud, les groseiller au pinceau ou à la cuillère. Autrefois, l'on mettait le sucre dessus. Cela marbrait le gâteau en le groseillant et abricotant les autres.

Tartelettes quetsches.

Cercles foncés, sucre au fond, les fendre et les ranger en couronne, le dos sur le sucre, les abricoter une fois cuites.

Tartelettes raisin, fraises, pêches, framboises.

Toutes ces sortes se foncent et l'on mouille au pinceau, y semer du sucre. Bien les piquer, on les laisse reposer 1/4 d'heure et plus, et on les cuit, c'est bien meilleur que de les cuire aux noyaux; raisins et pêches à un sirop blanc glucosé.

Tartelettes à l'anglaise.

Cercles ou bateaux foncés, pomme au fond, découper de petites tranches de pommes et bien les ranger en couronne ou en écaille, four moyen. Bien abricoter une fois cuit.

Petits lintz.

Les petits lintz se font cercles à flan ou tartelettes, en pâte (voyez *Lintzer*), on les garnit de framboise, d'abricot ou de quetsches; mais en confitures, jamais de fruits verts. On les grille à l'éperon ou roulette, cet ustensile coûte 90 centimes et est spécial à ce gâteau, quoique l'on s'en serve pour bander les tartes frangipanes et couper les bugnes au milieu.

Biscottes amandes.

Beurrez une caisse longue en cuivre, vous y coulez l'appareil suivant : 125 grammes de sucre travaillé avec 3 jaunes à la terrine, y couler les 3 blancs peu à peu liquides, y ajouter 100 grammes de crème d'amandes, 2 gouttes menthe, 125 grammes farine, et 125 grammes beurre fondu ; four moyen. Les couper sortant du four, couteau affilé et les passer au four, les colorer dessus et dessous.

Gènoise reine.

Même pâte et même travail que la biscotte, y compris le moule. La glacer au rhum, et la couper comme génoise.

Pavés, losanges, triangles.

Bon manqué dans une caisse ; une fois cuit, on coupe des carrés longs, des carrés, des losanges, des triangles, des croissants, et des ronds à l'emporte-pièce uni, vous glacez café, chocolat, framboise et vanille, abricoter avant.

Narbonne.

Travailler 125 grammes de sucre avec 4 jaunes, y couler les blancs liquides, vanille, 30 grammes de poudre d'amandes, 125 grammes de farine, et 125 grammes de beurre fondu ; remplir des moules à diplomates creux, y semer des amandes hachées dessus et poudrer, tremper le doigt indicateur dans l'eau et faire un trou au milieu, four entr'ouvert.

Palmiers.

Vous avez du feuilletage à 4 tours. Vous lui donnez 2 tours au sucre en guise de farine et le doublez en 4 toujours au sucre. Les couper épais d'un centimètre et plus, et cuire à four chaud, les poudrer sur le tour.

Palais de bœuf.

Coupez à l'emporte-pièce cannelé du feuilletage pas trop épais, et vous l'étendez au rouleau sur du sucre en poudre, les piquer et les cuire sur plaque mouillée.

Losanges, carrés, galettes, puits-d'amour, porte-manteaux, allumettes.

Tout le monde de la pâtisserie connaît cela, ça ferait trop d'écritures s'il fallait tout mettre.

Jésuites.

Étendez du feuilletage usé ou rognures, ce qui est pareil, à 15 centimètres de large ; vous le garnissez à moitié en crème d'amandes mince, vous doublez et coupez égal en longueur, pralinez le dessus finement et poudrez, on les coupe en triangle et on cuit four entr'ouvert.

Allumettes.

Sans allumettes et jésuites, la Bretagne et la Normandie mourraient. Vous étendez une bande de feuilletage un peu rognures ; s'il est trop neuf, il fait chavirer la glace, vous la coupez à 10 et 11 centimètres de large et y coulez une bonne glace royale avec pincée farine dedans. Bien égaliser et couper comme condé, les laisser reposer un peu et cuire à four entr'ouvert.

Gros saucisson

Battez 200 grammes de sucre sur le feu avec 6 œufs, vous y ajoutez, une fois froid et pris, de la vanille, 200 grammes farine et 60 grammes beurre fondu, vous le couchez sur une feuille de papier et l'étalez comme l'autre, plus loin ;

cuisez et aussitôt cuit, vite le fourrer dessus d'abricot ou groseille et le tourner, on l'abricote ou groseille et on le roule dans du sucre en grain.

Petites gougères.

Vous mettez 60 grammes de gruyère par 1/4 de pâte à choux, mettez le fromage en dé en mouillant la pâte. Vous la tenez un peu ferme, et roulez à la main de petites couronnes dans la farine que vous collez, vous pouvez les coucher à la poche, les dorer et quelques morceaux dessus

Nougat de pommes.

Faites une bande en pâte à foncer, relevez les bords, mettez de la pomme au fond. Puis vous faites un pralin mollet, vanille, où vous mettez quelques grains de corinthe, une légère couche sur la pomme, poudrez et au four entr'ouvert, on la coupe sitôt cuite.

Diplomates crème.

Moules creux, dits diplomates, foncez-les en pâte sucrée, et cannelés, fruits hachés et abricot au fond. Crème d'amandes à ras, four moyen. Les glacer au rhum.

Nougat pistaches.

Découpez des ronds unis en pâte sucrée, et sur plaque, vous faites un pralin sec aux amandes hachées et faites une couronne autour; vous les faites la veille, vous les cuisez à four chaud, vous mettez de l'abricot au milieu et de la glace rhum par dessus, pistaches hachées.

Pommes abricots.

Pelez des pommes, coupez-les en rond et videz le milieu. Passez-les au sucre et rhum, faites une abaisse cannelée

feuilletage, mettez une tranche au milieu et abricot dans le trou, couvrez pareillement, dorez et appuyez comme petit pâté, et glacez au four.

Gâteaux de Bar-le-Duc.

Ayez des pots de groseilles de Bar roses et blanches, découpez de la génoise à l'emporte-pièce uni, vous creusez le milieu au couteau et y faites un cordon autour, soit glace ou meringue, vous appuyez sur le petit sucre rose ou blanc et garnissez avec une cuillère.

Calvados.

Foncez des moules à tartelettes avec de la pâte sucrée cannelée. Mettez un bon morceau d'abricot au fond, puis vous mettez une rondelle cannelée et percée sur l'abricot. Cuisez, four moyen ; une fois cuit vous coulez de la glace autour et une cerise dans le trou.

La poire et l'abricot.

Foncez des tartelettes en pâte sucrée et garnissez-les de crème d'amandes, vous faites une poire sur les uns et un rond sur les autres à la poche en meringue italienne, après qu'ils sont cuits, et on glace à la couleur que l'on veut.

Impératrices.

Foncez des bateaux en pâte sucrée et les garnissez de crème d'amandes, cuisez, et une fois cuits, l'on y couche de la meringue italienne en dos d'âne, et l'on glace un côté vanille, l'autre chocolat, ou café et pistaches, etc.

Soupirs.

Les soupirs se font comme fond avec une bouchée, l'on y couche une poire en forme meringue italienne, et on les

glace au fondant ou autres glaces et de toutes couleurs, l'on peut foncer des moules plats et garnir de crème d'amandes, le soupir n'en est que meilleur.

Pains anglais ou pains d'Écosse.

Pas une maison qui fasse ce gâteau pareil, j'en ai bien quinze recettes. Vous prenez 125 grammes d'amandes que vous pilez avec 2 œufs, vous y ajoutez 125 grammes de beurre fin et vanille, 125 grammes de sucre, 125 grammes de farine. Bien travailler au pilon, on les dresse à la main, en navette, on les fend avant de dorer aux jaunes, cuire sur plaque beurrée, les tenir éloignés l'un de l'autre, four chaud, doubler les plaques au besoin.

Fankougues ou krapfhen.

Étendez de la pâte à brioche un peu ferme et à 250 grammes de beurre par livre au rouleau, vous la coupez épaisse comme pour petits pâtés, vous mettez de l'abricot au milieu et appuyez sur le dessus après avoir mouillé, vous les faites lever sur un linge fariné, et ayant de la friture bien chaude et au beurre, vous les jetez dedans et les poudrez fort dessus, une fois égouttés.

Cornets à la chantilly.

125 grammes de sucre à la terrine, 100 grammes de farine, 30 grammes d'amande en poudre, vanille, mouiller avec 2 ou 3 blancs ; pâte un peu molle, coucher sur plaque beurrée à la poche, cuire four vif, et sitôt cuits les rouler en cornets et les faire refroidir dans des douilles, garnir à la chantilly.

Cornets à la crême.

Faites de petites bandelettes en feuilletage de 2 centimètres et demi, vous les tournez autour d'un cornet en

fer-blanc ou bois et puis dorez et cuisez. Les garnir de crème à saint-honoré, ou sans blanc.

Massepains grillés.

125 grammes d'amandes et 3 écorces d'orangeat, les piler avec 3 blancs d'œufs, y ajouter 375 grammes de sucre, et lui donner du corps, les rouler dans les mains mouillées en navette et les poser sur feuille ; une fois tout dressé, faire un petit pralin léger amandes effilées, les couvrir avec et cuire four moyen, ça en rapporte 32 à 10 centimes.

Croissants.

Même pâte que ci-dessus, on les dresse et pose en croissants sur papier ou plaque beurrée, et amandes effilées, en sortant du four l'on y coule au pinceau une glace vanille.

Sandwich.

Faites des tranches carrées, en pain de mie ou de seigle, tartinez-les au beurre salé et mettez entre deux une couche de foie gras, ou de jambon, écornez les quatre coins; on appelle aussi sandwich les petites flûtes en brioche garnies foie gras.

L'émir.

Moules à diplomates, les garnir d'un peu d'abricot et de raisins après les avoir foncés, achever, garnir crème d'amandes au beurre, et les glacer au rhum une fois cuit, cerise au milieu.

Millias et flans crème.

60 grammes sucre, 60 grammes farine, 2 œufs, travaillez le tout à la spatule, eau d'oranger, 1/4 litre de lait,

et garnissez 12 à 15 moules à brioches comme millias et moules plats comme flan, 1 morceau de beurre dans chaque. Dans tout le Midi, l'on dit millias; et ailleurs, des flans. Tout cela frise la dariole.

Milliassons de Bagnères.

Ce milliasson est excellent. Prenez 100 grammes farine de petit millet et 200 grammes de sucre, vous travaillez un peu avec 4 œufs et 1 zeste citron haché fin; vous y versez 3/4 litre de lait bouillant, et versez dans des moules à riz très beurrés, et cuisez four très chaud. Ce gâteau, le mirliton et le savarin Julien, l'on en mangerait 6 l'un après l'autre.

Canastrellas di Torino.

500 grammes de farine en fontaine, 200 grammes de sucre, 200 grammes de beurre, 2 œufs, 100 grammes chocolat fondu et réduit à l'eau, faire une pâte ferme, l'étendre au rouleau, les couper à l'emporte-pièce cannelé ovale, les cuire dans les fers sur feu doux, on les coupe un peu épais, pâte vanillée. 10 centimes.

Délices de Madrid.

500 grammes de farine en fontaine, 300 grammes de beurre, 125 grammes sucre, 4 œufs, 4 amandes amères écrasées, faire une bonne pâte. L'étendre au rouleau, les couper ronds unis, cuire dans des fers, les coller deux à deux à l'abricot et les cassonner autour, avoir des fers bien ciselés.

Plum-cake anglais.

Beurrez de petits moules à babas au fond et mettez du papier en bande autour, vous avez 125 grammes de beurre en crème, vous le travaillez avec 125 grammes de sucre, et 3 œufs, citron, pincée carbonate, vous y ajoutez

100 grammes corinthe, 50 grammes fruits hachés, et 150 grammes farine, garnissez les moules aux trois quarts, quelques grains dessus.

Plum-cake fins.

125 grammes beurre en crème travaillé avec 3 œufs peu à peu et 125 grammes de sucre, rhum, y ajouter 100 grammes de raisins mélangés, et 125 grammes farine, les glacer légèrement au rhum dessus. Four moyen.

Cakes.

125 grammes de sucre travaillé avec 3 jaunes, y ajouter les 3 blancs peu à peu en travaillant, puis 125 grammes de farine, avec 60 grammes de corinthe et 125 grammes de beurre fondu, moules à pont-neuf, four moyen. Il y a des maisons qui les glacent au rhum clair, d'autres les laissent tels.

Financières.

125 grammes d'amandes et 250 grammes de sucre pilés et passés au tamis, mettre dans une terrine, vanille, les travailler avec 6 blancs en deux fois, y ajouter 125 grammes fécule et 125 grammes de beurre fondu, remplir des moules à bateaux et des moules genre savarin sans être perforés, cuire à four chaud, l'on abricote les ronds et un peu d'abricot au milieu; les ovales, on les glace dessus à la vanille.

Gâteaux marrons.

Moules à bateaux foncés pâte sucrée, les cuire aux noyaux, puis les garnir de purée de marrons pilés au lait, et les meringuer par dessus, poudrer et passer au four.

Brioche pistaches.

Faire une brioche en bande au rouleau, bien l'égaliser, et relever les bords, couche légère d'abricot dessus, cuire, en sortant du four couler dessus une crème à éclairs, et des pistaches hachées fines, les couper sitôt froides.

Fanchonnettes.

Moules ovales et ronds, foncés en pâte à foncer, garnir de frangipane et les cuire, l'on met une couche de meringue dessus et l'on décore un peu ; sitôt cuits, on les garnit comme les flans meringués, groseille et abricot.

Pâtés d'huîtres.

Moules à mirlitons foncés et cannelés, ayez de belles huîtres cuites dans leur eau, roulez-les dans du blanc de sauce et garnissez avec, puis quelques champignons dans le blanc, puis semez chapelure blanche et 1 morceau de beurre au milieu, four chaud, tenez à l'étuve; plus délicat que la bouchée.

Diplomates amandes.

Pilez 30 grammes d'amandes amères avec 1 blanc d'œuf, et vous les mettez dans une terrine où il y a 500 grammes de sucre, vous travaillez avec 7 blancs peu à peu et y mélangez 200 grammes de sucre et 200 grammes de beurre fondu. Vous avez foncé vos moules en pâte sucrée abricot au fond et une petite cuillerée d'appareil dessus, four moyen, pas sucrés; l'on en fait pour 15 jours de l'appareil.

Choux grillés.

Dressez à la poche des choux ronds. Vous les dorez et semez dessus des amandes hachées ou effilées ou bien un

pralin sec à l'eau d'oranger, mettez une pincée de sucre dessus. Four moyen.

Pains de lamecque

Dressez à la poche ou à la cuillère des choux ovales, soit unis, ou en tournant. Vous les couvrez de sucre que vous laissez reposer 5 minutes. Secouez la plaque, et vous appuyez le couteau légèrement tout du long, four entr'ouvert.

Éclairs café, chocolat, vanille.

Ne pas les dresser plus de 10 centimètres de long, les dorer et les cuire à bon four ; si on les veut apparents, c'est de forcer un peu en farine. Pour les garnir, il est préférable que la crème n'ait pas de blancs montés et mettre les parfums à chaque crème.

Choux crème

Choux ronds toujours à la poche. Cuire après avoir doré, on les coupe sur le dessus et l'on garnit en bombe crème à saint-honoré, et l'on y repose le dessus, coupé emporte-pièce uni.

Choux chocolat, café, vanille.

Choux ronds que l'on garnit avec de la crème parfumée chocolat ou café. Les glacer et mettre dessus une petite rosace crème moka.

Choux glacés ovales et ronds. Rognons.

Cuisez des choux ovales et ronds. Vous les garnissez de crème vanille, et abricotez les choux ovales ou vous y appuyez une cerise, et glacez au cassé. L'on sème quelques pistaches hachées sur les ronds. L'on glace toujours les

rognons chocolat, et l'on met un gros point au milieu glace royale.

Triades.

Couchez trois gros choux à saint-honoré à côté l'un de l'autre et se touchant. Vous les dorez et cuisez, ils se tiennent. Vous les coupez au ciseau et enfilez de la crème fouettée aux trois, vous les glacez au cassé; demi-cerise au milieu, glacée.

Duchesses et bâtons royaux.

Dressez des éclairs un peu plus gros. Vous les garnissez à la crème chantilly et les glacez au cassé, les duchesses telles que; quelques grains sucre dessus et les bâtons sur le dessous.

Bâtons Jacob.

Éclairs longs de 15 centimètres, crème chantilly bien vanillée. Les glacer au cassé. Se font à Toulouse et dans tout le Languedoc. Il y a encore des virgules, des choux pistaches, éclairs poudrés, etc. Ce serait trop long, et ennuyeux pour le lecteur; les choux ronds, à 5 centimes dorés, et pincée sucre dessus.

Gâteaux d'amandes.

Pâte à madeleine à 12 œufs et à froid. Garnir des moules à brioche petite cannelure, y semer de la poudre d'amandes, sucrer. Cuire à four chaud, ouvert; se font à Bordeaux, ce sont leurs madeleines.

Pommes de terre.

Coupez de petits carrés longs en pain de Gênes. Vous avez de la bonne pâte d'amandes ferme. Vous l'étendez mince toujours en poudrant à la sucrière. Vous la coupez

en carrés longs, après l'avoir abricotée, mettez le gâteau dessus, doublez et fusionnez votre enveloppe qu'elle soit bien lisse. Vous avez du chocolat sucré, râpez-en pas mal, mettez-le sur une feuille. Vous abricotez ou dorez vos pommes, et les roulez par 7 ou 8 dans le chocolat, en secouant la feuille doublée. Vous avez un petit fosset ou douzil en bois pointu et vous les piquez pour imiter les trous du légume. Créée chez Chiboust en 1864, on les faisait par quantité. La pâte d'amandes était fondante au sucre cuit; mais ce gâteau a été un peu gâché.

Montesquieu.

Cuisez 2 bandes pâte sucrée tendre, et de même grandeur, 6 centimètres de large. Vous en fourrez une en pâte d'amandes aux pistaches un peu mollette, mettez l'autre dessus, égalisez bien. Vous avez une pâte à macarons pas dure, vous étendez une couche sur la bande et poudrez fortement, puis vous marquez des losanges fins en allant et venant avec le dos du couteau, et marquez après où vous voulez couper. Vous les passez au four entr'ouvert quelques minutes, coupez sitôt sorti, presque carré.

Caisse en pâte marrons.

Piler 500 grammes débris de marrons, au lait. Travailler 250 grammes de sucre, avec 6 jaunes, puis les marrons. Vaniller; y ajouter 125 grammes farine, et 125 grammes beurre fondu, 6 blancs bien fermes. Cuire dans une caisse bien beurrée, à four moyen, l'on coupe en carrés, losanges, triangles, sitôt froid. Glacer vanille ou chocolat.

Friandes.

Couchez des biscuits un peu plus larges que ceux à la cuillère et semez des amandes hachées fines, poudrez et cuisez. Lorsqu'ils sont cuits, on les tourne et on les garnit

dessous d'une crème à moka en dos d'âne et l'on glace à la pistache.

Bouchées pistaches.

Biscuit à 16 œufs. Vous dressez des bouchées rondes, des rognons, des bouchées ovales, etc. On les dresse en long forme meringue ; les creuser dedans et garnir crème vanille, ou pistache, les coller, abricoter et glacer pistache.

Bouchées chocolat.

Les creuser et garnir crème au chocolat. Coller et glacer chocolat, petit sucre autour, sitôt glacées. A Lyon, on appelle les bouchées *Bombales*.

Bouchées café.

Les mêmes. Crème café comme intérieur, abricoter et glacer café.

Bouchées framboises.

Même biscuit, creuser et garnir de confiture framboise, et glacer framboise. De préférence faire la glace aux blancs d'œufs. Elle est moelleuse et luisante.

Bouchées vanille.

Les mêmes, garnir d'abricot, glacer vanille et pistaches hachées dessus.

Rognons.

Dressez du biscuit forme rognon. Collez-les crème vanille dedans. Et glacez vanille ou chocolat; l'on fait des poires, des virgules, collés à deux.

Petits mokas.

On les fait comme les bouchées ou en caisse, on les colle à la crème moka; les masquer, cassonner autour et

un rond douille à breton en crème à moka. Ceux en caisse, on les fend, on les fourre, et on les masque. Casson sur un côté et on les coupe, les décorer après.

Petits quillets.

Même travail que les mokas, l'on fait la crème à la vanille, au beurre fin et sirop d'orgeat ou lait d'amandes. Pistaches hachées sur le gâteau.

Sultanes.

Manqué dans des moules à diplomates, enlever le dessus en creusant. Les garnir d'une crème chocolat, mettre le dessus, abricoter, glacer chocolat dessus et appuyer le tour sur petit sucre.

Gâteaux en génoise.

L'on fait de la bonne génoise à froid, et on la découpe sous toutes formes, on la glace de différentes couleurs. On la fourre aux crèmes et confitures.

Galettes Saint-Pierre.

,00 grammes farine en fontaine, 200 grammes sucre, 2 jaunes, 250 grammes beurre, un moule de lait, vanille; pétrir comme les sablés et les mouler dans des cercles ovales en papier, four moyen, un dessin dessus au bouchon. Ce sont les sablés d'Avranches et de toute la Manche.

Hongroises.

Foncez et garnissez des tartelettes comme des conversations, vous les couvrez et les pralinez dessus, vous faites une croix au couteau, et mettez 4 moitiés d'amandes aux 4 coins, vous poudrez fort et passez 2 fois le couteau pour bien marquer la croix. Cuire à four moyen.

Avocats.

Foncer des bateaux pâte sucrée et cannelée, mettre de l'abricot au fond, et dessus une pâte d'amandes molle, 125 grammes d'amandes et 250 grammes sucre en pain pilés et passés au tamis, vanille, la mouiller aux blancs; mettre une tranche d'orangeat en long et poudrer, four ouvert.

Caisses de riz avantageuses.

Foncez 4 caisses des grandes à manqué, pâte à foncer. Vous mettez à crever 500 grammes de riz avec 2 litres de lait et 1 litre d'eau au four. Une fois crevé, vous y ajoutez 250 grammes de beurre. Vous mettez dans une terrine 625 grammes de sucre que vous fouettez avec 9 œufs, eau d'oranger. Lorsque c'est bien fouetté vous y versez votre riz toujours en remuant et 1 litre 1/2 de lait, garnissez vos 4 caisses et à bon four. C'est très moelleux, on les poudre, et on les vend au morceau depuis 15 centimes.

Petites religieuses.

Cercles foncés pâte sucrée, garnir aux noyaux; une fois cuite, vous les garnissez de crème à saint-honoré, vous avez 4 petites virgules et un bouton pâte à choux; vous les garnissez et les glacez café ou chocolat, les posez et un petit dessin crème beurre entre chaque.

Petites réales.

250 grammes de crème d'amandes en poudre, vous la mouillez avec 2 blancs et un verre de kirsch; travaillez un peu, et y ajoutez 2 blancs montés. Garnissez avec 12 à 14 cercles à flan foncés, pâte sucrée et cannelés. Les poudrer, cuire four entr'ouvert.

Gaufrettes fines, cigarettes.

125 grammes d'amandes broyées avec 5 blancs d'œufs, ajoutez-y 250 grammes de glace, travaillez un peu au mortier. Vous mettez dans une terrine, vanille, rajoutez 3 blancs et 30 grammes farine, pâte molle. Vous la couchez sur une plaque cirée ou beurrée. Bien l'étendre mince, four chaud. Les couper à 10 centimètres carrés, et vite les rouler en grosses cigarettes, pour glaces et gâteau à la main.

Nougats aux noisettes.

Faites fondre 250 grammes de sucre en nougat, vous y versez 300 grammes de noisettes chaudes, versez-les sur le marbre et aplatissez-les au couteau. Les couper à 5 centimètres carrés. Se vend 15 centimes.

Financiers.

125 grammes d'amandes et 250 grammes de sucre pilés et passés au tamis, y ajouter 125 grammes fécule. Vous montez 6 blancs et y versez votre appareil, vanille et 125 grammes beurre bien chaud. Petits moules à savarins beurrés et poudrés d'amandes, four chaud.

Bateaux pignons.

Foncez des bateaux pâte sucrée et cannelée, cuisez aux noyaux, puis vous cuisez de l'abricot ou vous ajoutez des pignons clairsemés et garnissez vos moules à la cuillère.

Bateaux noisettes.

Même manière que ci-dessus, vous versez des noisettes grillées dans l'abricot et garnissez. Abricoter dessus.

Bateaux pistaches.

Toujours comme ci-dessus, les pistaches émondées et ne pas trop en mettre, vu que la pistache est toujours chère, on les fend en deux; ces trois sortes sont très bonnes.

Le pignasson.

250 grammes de sucre travaillé avec 12 jaunes, vanille, bien blanchir, y ajouter 250 grammes de pignons hachés. Caisse foncée en pâte sucrée, appareil dedans, four moyen, glacer vanille et couper en bande.

Suédois d'Espagne.

Remuez doucement à la spatule au poëlon sur feu doux 125 grammes de sucre avec 8 jaunes; lorsque c'est cuit au soufflé, vous y ajoutez 200 grammes d'amandes effilées, vanille, vous les dressez forme suédois sur papier, four doux; les faire la veille.

Madeleines à l'abricot.

Garnissez des moules à griffe à moitié, vous les passez au four; sitôt pris, vous les sortez, appuyez un peu, vous y mettez une cuillerée d'abricot et recouvrez de pâte à madeleine, et au four.

Madeleines amandes.

Mettez des cercles à flan sur une plaque beurrée, vous mettez de petites bandes autour et garnissez de pâte à madeleine, vous avez de la pâte à macarons très molle, vous en mettez un peu sur le milieu et poudrez, four un peu ouvert.

Piémontais.

Pilez 125 grammes noisettes avec 4 œufs, ajoutez-y 150 grammes de sucre, faites mousser au mortier; deux

gouttes amères, 60 grammes beurre fondu et 30 grammes fécule, cercle à flan sur plaque et papier roulé autour, amandes hachées dessus, poudrez, four moyen.

Flan fromage.

Moule à flan foncé au cannelé, travaillez 60 grammes de sucre, 30 grammes farine, 1 œuf, 15 centimes de fromage blanc, puis vous mouillez avec 2 moules de lait, 3 bouts beurre au fond de chaque, ça en fait 12. Four chaud.

Gauloises.

Pâte à pain de Gènes dans les moules à diplomates, abricotez-les autour et jetez des amandes hachées et grillées dessus.

Radis noirs.

Faites du pain de Gènes dans une caisse longue, vous en découpez des dents de loup allongées, vous les entourez de pâte d'amandes étendue au rouleau, vous procédez comme pour les pommes de terre, roulez dans le chocolat après lui avoir donné la forme d'un radis et mis une queue en angélique.

Dauphinois.

Beurrez des moules à gerbes, au besoin des moules à griffes; et poudrez-les aux amandes hachées fines, garnissez-les en pâte à pain de Gènes, four un peu chaud.

Tartes canada.

Foncez des tartelettes, garnissez-les de pommes et couvrez-les comme conversations, vous les pralinez légèrement et y mettez deux bandes en croix, poudrez et rayez au couteau les côtés des bandes, four entr'ouvert.

Délices.

Bonne génoise en caisse longue, vous la fourrez à deux parfums à 1 centimètre 1/2, crème à délices, vous les couvrez et les mettez à la glacière, le lendemain vous les glacez à deux couleurs et les coupez. Les gros se font depuis 2 jusqu'à 4 couleurs.

Crème à délices.

Écrasez 20 jaunes avec 125 grammes de glace de sucre dans un bassin. Puis vous les fouettez en versant peu à peu 500 grammes de sirop à 28 degrés sur un feu très doux; une fois monté, vous le versez peu à peu sur 500 grammes de beurre fin ramolli, raffermissez bien cette crème. On la parfume et colore en s'en servant.

Le florentin.

Cercles à flan foncés en papier au fond, les beurrer, les garnir en pain de Gênes; une fois cuits et démoulés, l'on y fait une rosace en pâte d'amande au milieu, les repasser à four chaud. Glacer à l'abricot bouillant partout, les entourer d'amandes grillées et hachées fines, rien qu'à la base.

Tartes rhubarbe

Cercles foncés, sucre au fond. Vous épluchez de la rhubarbe et la coupez en tronçons, vous garnissez vos flans épais, four chaud, et les siropez, sirop blanc à 32 degrés.

Duchesses.

Beurrez unc plaque, vous mettez une vingtaine de cercles à flan dessus et de petites bandes en dedans. Vous les faites dessiner et mettre votre nom dessus, les papiers

sont à votre idée. Pilez 150 grammes d'amandes avec 4 œufs, ajoutez-y 100 grammes de sucre vanille, lorsque c'est travaillé. Vous y remettez 100 grammes de glace, faites mousser et mêlez 25 grammes de fécule. Pas poudrer, four moyen. Elles portent le nom de la maison.

Clotildes.

Bateaux garnis de savarin, lever et cuire, on les fourre à la crème à saint-honoré, couvercle abricoté et un peu relevé. Une couche de glace légère dessus si l'on veut. Les siroper.

Condés crème.

Bateaux foncés feuilletage, garnir frangipane à ras et une couche légère de pralin sur la crème, poudrer et four entr'ouvert.

Marignans.

Tartelettes ou bateaux garnis de pâte à savarin, lever, et cuire, les fendre et les garnir de meringue italienne à l'anisette, le dessus relevé à la crème, et abricoté. Siroper à l'anisette.

Galettes normandes.

1 litre de farine, 375 grammes de beurre, 250 grammes de sucre, 3 œufs, citron, 5 grammes ammoniaque, les fraser deux fois, les mettre dans des cercles ovales, beurrés (dits normands) sur plaques, les dorer deux fois dorure forte, et les rayer un seul coup au couteau et profond. Four chaud.

Normandes autres.

1 litre farine, 250 grammes sucre, 200 grammes beurre, citron, 5 grammes ammoniaque, 4 œufs, gros comme un œuf pâte à brioche, pétrir et fraser une fois, dorer et rayer comme ci-dessus. 10 centimes.

Galettes bretonnes.

1 litre farine, 200 grammes sucre, 100 grammes beurre, 2 œufs, 1 moule lait, citron, 5 grammes ammoniac, pâte mollette, les coucher dans des cercles ronds à flan, y mettre 60 grammes de corinthe. Les dorer et rayer comme les normandes. Four chaud.

Bordelaises.

125 grammes d'amandes et 250 de sucre en pain, les piler et passer au tamis, les verser sur 7 blancs d'œufs montés. Vanille. Vous avez des moules à tartelettes foncés feuilletage abricot au fond. Vous les garnissez en boule à la poche, et semez petit sucre dessus, four moyen un peu ouvert.

Ursulines.

Foncer des bateaux en pâte sucrée, couper au rouleau. Les garnir de crème d'amandes et cuire à four moyen. Vous avez de la bonne meringue italienne, vous le couvrez en dos d'âne, un petit rond sur le milieu, poudrez et passez au four. Mettez un point de groseille dans le rond.

Brizaulets.

200 grammes de farine, 125 grammes de sucre, 150 grammes de beurre, 4 jaunes d'œufs, citron 2 gouttes, étendus au rouleau. Coupez à l'emporte-pièce ovale cannelé, et cuisez dans des fers dessinés et sur le feu. Comme gaufres.

Pudding de riz en plat.

100 grammes de riz cuit, avec 1/2 litre lait. Cuit tendre, y ajouter 60 grammes de beurre, 1 œuf, 2 jaunes, pincée cannelle, four moyen, 125 grammes de sucre, sur plat et à four moyen. Poudrer un peu.

Nougat pignon.

375 grammes pignons hachés, 250 grammes de sucre en poudre, battre un peu à la spatule avec 6 blancs d'œufs, 1 verre rhum, y ajouter les amandes pignons. Foncer une caisse plate en pâte sucrée et y couler l'appareil, four moyen, aplatir au couteau, et glacer au rhum. A Toulouse on les fonce à l'hostie ; les découper une fois froids ; très bon. Je les fais venir par 5 kilogrammes, de chez Martin et frères, à Aix en Provence, et à Aix tous en ont. 1 fr. 50 le kilogramme.

Nougat princesse.

Foncez une caisse comme ci-dessus. Vous hachez 500 grammes d'amandes fines avec 100 grammes de cédrat, passez au tamis ou crible. Vous battez 4 blancs d'œufs avec 200 grammes de sucre à la spatule, 1/2 zeste haché fin, et y ajoutez vos amandes. Les verser dans la caisse mince, four moyen et glacer vanille, les couper étroits, vu la quantité d'amandes.

Talmouses modernes.

Foncez des moules à bateaux et les garnissez moitié frangipane mêlée avec crème d'amandes. Vous les couvrez de petit sucre et les secouez. Cuisez à four entr'ouvert, que le sucre ne fonde pas.

Talmouses pralinées.

Les foncer rondes, et même garniture, y semer des amandes hachées fines et les secouer, four moyen. Poudrer légèrement.

Talmouses de Saint-Denis.

Les talmouses de Saint-Denis datent de 1420. C'est au xve siècle qu'elles eurent leur plus grande vogue. C'était un des gâteaux favoris de Louis XI. L'on n'avait pas de moules comme aujourd'hui pour tout. Ainsi, ce gâteau a eu toujours sa valeur, et depuis 1855 Saint-Denis n'en fait plus. J'ai eu le bonheur d'en voir faire une fois par Cotèle, une célébrité disparue, ami de Fauvel et de Félix Chiboust, autres célébrités de la pâtisserie.

Talmouses.

Vous abaissez du feuilletage mince et en coupez une quinzaine de pièces rondes et même plus. Vous mettez dans une casserole 100 grammes de beurre, sel et 1/4 litre de lait ; sitôt que ça bout, vous y ajoutez 100 grammes farine, et mouillez avec 3 œufs. Vous avez pilé au mortier 2 fromages affinés de Neufchatel, dits bondons, ou bien 200 grammes de fromage Brie, où vous ajoutez 2 cuillerées lait ou crème. Vous mélangez le tout ensemble et en mettez une petite cuillerée au milieu de vos ronds, de 6 centimètres. Mouillez et relevez les bords, comme un chapeau à trois cornes, et relevez les trois petites pointes sur elles mêmes, ça le fait paraître presque rond, dorez et four moyen. Les poudrer une fois cuites. Voilà la jeune école renseignée.

Macaroni.

Ayez du macaroni cuit selon la recette. Vous foncez des moules à babas, les garnissez avec une cuillère bien pleins, les appuyez sur du gruyère rapé et un morceau de beurre dessus. Ces gâteaux se tiennent à l'étuve, les riz, petits pâtés, bouchées, brioches, etc.

Pâtés hors-d'œuvre.

2 abaisses feuilletage, le dessous en rognure. Les garnir avec du godiveau frais mouillé, un peu de persil haché, et les couvrir de feuilletage entier, appuyer et dorer, four chaud, on les garnit aux quenelles et chair à saucisse.

Pâtés au jus.

L'ancien était foncé dans les moules à babas et garni de farine. Un soin extrême en le fonçant et plus encore en sortant la farine. C'était le régal de Frédérick-Lemaître. Aujourd'hui, on le fonce cannelé moule à brioche, papier au fond, et noyaux, un dessus en feuilletage avec losange collé dessus, cuit à part. Garnir comme bouchées reine ou autres.

Pudding de brioches.

Foncez une caisse en rognures. Vous détrempez 200 grammes de brioches de la veille avec 1/2 litre lait bouillant et à la spatule. Couvrez un quart d'heure, puis vous y ajoutez 125 grammes de sucre, 1 œuf, 125 grammes corinthe, 2 cuillerées pommes, 1 écorce d'orange hachée, et 125 grammes beurre fondu. Bien mêler et remplir la caisse, four chaud; en sortant du four, y verser, en arrosant, du rhum partout, abricoter et glacer légèrement au rhum; on en fait des gros, moules génoise foncés. Celui qui veut s'en régaler n'a pas besoin de le glacer, mais le manger chaud. Je le recommande aux gourmets. A été souvent à la table de Victor Hugo à Jersey.

Pompadours.

125 grammes d'amandes pilées avec 2 œufs; les mettre à la terrine avec 125 grammes de sucre, 1 jus et zeste d'orange, 30 grammes fécule, moules à diplomates foncés,

abricot au fond, four moyen; les glacer à l'orange, demi-cerise dessus.

Petites louisianes.

Beurrez grassement et poudrez d'amandes hachées fines. Ces petits moules genre savarin percés ou non percés, et les garnissez de pâte à louisiane; four chaud; glacer abricot (Voyez *Louisiane*).

Pâtes à entremets.

L'on fonce des caisses à jujubes en pâte sucrée, et on les garnit un peu d'abricot au fond; puis, soit flamand, gibraltar, le mexicain, et tous les entremets foncés, vous les garnissez, les glacez, et les découpez à toutes sortes de formes. Le mousse à l'orange, le monclara, l'anacréon, le circassien et autres sans être foncés, vous les glacez à volonté, et les coupez longs, carrés, ovales, triangles, losanges. C'est le biscuit cuillère qui fournit le plus grand assortiment de petits gâteaux, puis la pâte à choux et la génoise.

Rissoles.

Abaissez une bande de feuilletage plus étroite qu'un d'artois; vous y mettez à distance gros comme une noix de godiveau mouillé, repliez après avoir humecté, que ça colle; vous appuyez avec un rond à petits pâtés, et coupez forme de croissant, à l'emporte-pièce cannelé, à 6 centimètres de diamètre; les mettre sur couvercle fariné, et les jeter dans une bonne friture bouillante; les retourner; sitôt frites, on les jette sur serviette, on dresse, et on sert sur plat d'argent. Ancien, mais bon gâteau chaud. Les rissoles datent du treizième siècle.

Des épices.

La plupart des épices sont originaires des îles de la mer des Indes. Aussi, jusqu'à la découverte du cap de Bonne-

Espérance, furent-elles très rares chez les Européens, et considérées comme un objet de luxe. Il était d'usage d'en offrir en présent, comme on fait encore aujourd'hui des dragées et bonbons. On en donnait aux juges devant qui on avait eu un procès. Cet usage, d'abord de pure politesse, était devenu une obligation telle, qu'on appela *épices* les honoraires que les juges exigeaient des parties. Cet abus cessa en 1789. Tels sont le poivre, le piment, la muscade, le girofle, la cannelle, le fenouil, le gingembre. C'est l'Angleterre qui a les meilleures épices, et le carry de l'Inde est au-dessus de tout.

Pains azymes.

Le pain azyme est un pain sans levain, que les Israélites faisaient cuire la veille du jour du Pâques. On appelait ce jour la fête des Azymes. Il est fait comme le biscuit de mer, très mince et piqué. On appelle aussi pain azyme et aussi pain à chanter, l'hostie du Très Saint Sacrement de l'Eucharistie. Je parle du pain azyme, parce que nous nous servons assez souvent du pain à chanter pour fond de petits fours et gâteaux secs, ce qui ne paraît pas sous une pâte d'amandes, et l'empêche de se coller aux plaques.

Chevalières.

Travaillez 250 grammes beurre fin avec 10 jaunes et 2 œufs; vous versez en travaillant 250 grammes de sucre, vous y ajoutez 250 grammes malaga épépiné et coupé en 4, 2 écorces d'orangeat, 1 moule de rhum, et 250 grammes fécule et farine; moules à bateaux foncés, pâte sucrée, four moyen; les glacer vanille; l'on en fait de grosses, moule sicilien, sans les glacer.

Navarins.

Foncez 15 à 20 moules à brioches, pâte à foncer, abricot au fond; vous travaillez à la terrine 4 jaunes avec

50 grammes de sucre, citron; vous y ajoutez 50 grammes corinthe, 1 écorce d'orangeat, 50 grammes de beurre haché avec 50 grammes de farine; vous versez cela sur 4 blancs bien fermes. Garnir après mêlé, et une croix feuilletage dessus; poudrer, four moyen.

Créoles.

Faites des ronds en pâte sucrée et cuisez-les. Vous les garnissez en dos d'âne au moka, et semez des amandes grillées dessus; une rosace crème sur les amandes.

Marquises café.

Garnissez des moules à diplomates avec du bon manqué, plutôt que de la génoise; vous les cuisez; une fois froids, vous enlevez le dessus en entonnoir, et garnissez de crème cuite au café. Vous recouvrez avec le simple dessus, et glacez au café.

Duchesses kirsch.

Même garniture que les marquises; vous les creusez et garnissez crème cuite au kirsch; recouvrez et glacez au kirsch, pistaches hachées; ne glacez que le dessus et les marquises aussi.

Allumettes fourrées.

Étendez du feuilletage, un peu rognures, large de 22 centimètres et mince, mettez-y une couche légère d'abricot ne couvrant que la moitié de la pâte, mouillez et doublez; vous les coupez large comme les autres, les mouillez dessus, et les appuyez sur du sucre déglacé. Cuire à four pas trop chaud, un peu ouvert.

Gâteaux au pralin

125 grammes de sucre, 125 grammes d'amandes brutes hachées fines; travailler à la terrine ensemble avec 1 blanc d'œuf, vanille; garnir des moules à diplomates, foncés, cannelés, en pâte sucrée, abricot au fond. Cuire à four moyen, sans poudrer.

DES GATEAUX SECS

Croquets ordinaires ou de Paris.

500 grammes de farine en fontaine, y mettre 250 grammes de sucre, 4 œufs, eau d'orangers, 250 grammes d'amandes brutes, blanchir le sucre à la main, et mélanger le tout. L'on dresse cette pâte en deux bandes formant un peu dos d'âne. Bien la dorer et rayer à la fourchette; four un peu chaud; l'on met 2 grammes ammoniaque si on la veut plus apparente. Les couper sitôt cuits; ce croquet est connu jusque dans les plus humbles pâtisseries.

Port-mahon.

250 grammes de farine en fontaine, y ajouter 125 grammes sucre, 125 grammes amandes brutes, 2 œufs, eau d'oranger, pétrir et dresser en une bande plate, dorer et rayer, four moyen ; on les coupe plus larges que les autres. Étant moins haut, c'est le croquet des grandes maisons.

Croquets de Nantes.

250 grammes de farine sur le tour, 250 grammes de sucre, 250 grammes d'amandes blanchies, eau d'oranger, 2 gros blancs, vous travaillez un peu le sucre et mélangez. En faire une bande longue un peu épaisse, bien égalisée

partout et plate. On les fait la veille, les couper, dorer et cuire à four moyen; sur plaque beurrée, pas de carbonate.

Croquets de Bordeaux.

250 grammes de farine, 250 grammes de sucre, 250 grammes d'amandes, 2 blancs, eau d'oranger, 3 grammes carbonate, remettre du blanc si c'est trop dur, vous pétrissez et faites une bande comme ceux de Nantes, on les fait la veille si l'on veut. Et on peut les cuire sitôt faits, les couper minces, les dorer dorure à 1 œuf, et 2 jaunes, et cuire à four moyen, les décoller vivement sitôt cuits.

Croquets de Lyon.

250 grammes de farine en fontaine, 500 grammes de sucre, 200 grammes d'amandes, fleur d'oranger, 3 blancs d'œufs, 2 grammes carbonate, vous travaillez bien votre sucre, et mélangez tout, une fois la pâte mêlée, vous hachez au couteau pour augmenter les amandes, vous les dressez en bande, les coupez un peu large, vu le mince de la bande, et les éloignez les uns des autres, dorez deux fois; four moyen, décollez vite. S'élargissant au four.

Croquets de Saint-Étienne.

Même recette que ci-dessus; en travaillant le sucre vous mettez 7 à 8 gouttes carmin rose, une bonne couleur. Les cuire sans les dorer.

Croquets aristocrates.

Mettez 500 grammes farine en fontaine, ajoutez-y 625 grammes de sucre bourbon, dit cassonnade, 250 grammes d'amandes, 5 grammes carbonate, eau d'oranger, 3 œufs. Les dresser comme ceux de Lyon, les dorer et couper; four moyen, plaques beurrées.

Croquets de confiseurs.

375 grammes de farine, 250 grammes de sucre, 200 grammes d'amandes, 5 grammes carbonate. Les détremper à l'eau de rose, ou fleur d'oranger. Pas d'œufs, les dorer deux fois et four moyen, les tenir un peu éloignés.

Croquets de Berlin.

500 grammes de farine, 250 grammes sucre, 125 grammes beurre, 5 grammes épices, 3 grammes cannelle, 3 grammes carbonate, 4 œufs; dresser comme croquets ordinaires; y passer un pralin clair, et semer des amandes hachées, cuire à four moyen. Les glacer rhum au pinceau et les couper sitôt séchés.

Croquets fins ordinaires.

3 livres de farine, vous faites fondre 1 kilogramme sucre dans 1/4 litre d'eau et bouillir un peu, versez dans la fontaine, mettez-y 750 grammes d'amandes, travaillez un peu, puis vous y ajoutez 5 œufs en frasant la pâte, dressez-les en bande, dorez et cuisez comme les croquets ordinaires, coupez sitôt cuits.

Croquets de dames.

250 grammes de farine en fontaine, y ajouter 125 grammes sucre, 125 grammes d'amandes blanchies et hachées, 125 grammes beurre, 2 œufs, un verre rhum, pétrir. On les roule en navettes, dorer légèrement et les rouler dans le petit sucre; four un peu chaud.

Suédois.

250 grammes de glace de sucre que vous travaillez dur avec 1 blanc d'œuf, un peu de jus de citron, remettez du blanc s'il le faut; lorsque la glace a bien du corps, vous y

ajoutez 250 grammes d'amandes effilées vanille, et les dressez sur papier en croissant ; four moyen. Les dresser la veille ou les étuver. Le suédois et le pain anglais étaient les gâteaux fins à 10 centimes dans les fines maisons. Ils furent remplacés par la pomme de terre qui a été remplacée par le lintzer.

Suédois à l'italienne.

250 grammes d'amandes effilées, vous battez sur le feu 250 grammes de glace avec 4 blancs, lorsque votre pâte est bien ferme, vous y ajoutez vanille, et les amandes, il faut souvent rajouter des amandes, dressez-les sur papier en croissant, les mains mouillées. Four doux.

Macarons d'Italie.

Travaillez doucement, sur feu doux, 500 grammes de sucre avec 16 blancs d'œufs, vous y versez un peu de caramel et vanille ; se méfier de la chaleur, ça fait grainer ; lorsque c'est cuit au soufflé fort, vous y ajoutez 625 grammes d'amandes effilées, et les dressez à la cuillère sur papier sans les modeler, et un peu gros à 10 centimes, four moyen. A Nantes, on les fait à 12 blancs, je les ai poussés jusqu'à 16 et ils sont plus légers et apparents, l'on en fait à l'orange, café et chocolat.

Rochers parisiens.

Travaillez sur feu doux 500 grammes de sucre avec 8 blancs, vanille, et sitôt au soufflé léger, vous y ajoutez 500 grammes d'amandes effilées, dressez en rocher mains humides, sur papier ; four moyen pour petits fours.

Espagnols, espagnolettes.

500 grammes de sucre battu à froid avec 8 œufs, eau d'oranger, y ajouter, une fois monté, 500 grammes farine,

eau d'oranger, les dresser ronds à la poche sur plaque beurrée et farinée, semer dessus aussitôt des amandes hachées fines. Les secouer et les cuire tels, four chaud.

Biscuits amandes.

500 grammes de sucre battu sur feu doux avec 8 œufs, citron; sitôt ferme, y ajouter 500 grammes farine, et semer des amandes hachées, les ayant dressés longs à petite douille sur plaque beurrée et farinée, les secouer et poudrer, four chaud.

Parisiens.

Même pâte que les espagnols; au lieu d'amandes, l'on met du sucre en grain dessus, les dresser ronds, et cuire four moyen, les décoller aussitôt.

Pâte de Milan.

Cette pâte est la mère de toutes et la plus usitée pour petits fours, on la change de formes, de décors, soit fruit, soit pralin, raisins, amandes, etc. C'est toujours la pâte à demi-livre pour le pâtissier, le cuisinier, le glacier et le confiseur; on connaît celle-là et souvent c'est tout. Je vais vous en assortir : 500 grammes de farine, 250 grammes sucre, 250 grammes beurre, 3 œufs, citron haché ou 3 gouttes, dressé au rouleau.

Pâte de Corinthe.

500 grammes farine, 250 grammes sucre, 250 grammes beurre, rhum, 3 œufs, 150 grammes de corinthe, découpés ronds cannelés, les dorer au lait ou aux œufs.

Pâte trois-amandes.

500 grammes farine, 30 grammes sucre, 2500 grammes

beurre, 3 œufs, citron, coupés cannelés ronds, y coller trois moitiés d'amandes, four chaud ; dorés.

Pâte de Berlin.

500 grammes farine, 300 grammes sucre, 300 grammes beurre, 3 œufs, 60 grammes poudre d'amandes, pincée cannelle, dresser cannelée ovale, dorer et amandes hachées dessus.

Pâte napolitaine.

500 grammes farine, 375 grammes beurre, 375 grammes sucre, 375 grammes amandes en poudre, 2 œufs, 15 grammes d'amandes amères écrasées ou 4 gouttes, pincée sel. Couper ronds et ovales unis, dorer aux jaunes et décorer aux moitiés amandes et cerises, four moyen. L'on devrait toujours mettre du sel dans les pâtes sucrées, langues, palais, madeleines, plum-cake, le goût en est meilleur, et ça donne une couleur nette. Les Carème, Julien, Chiboust, Lasnes, en faisaient mettre partout, 5 grammes par livre, et 10 grammes dans les pâtes non sucrées.

Pâte à gâteau punch.

500 grammes de farine, 500 grammes beurre, 450 grammes sucre, 2 œufs, un verre de rhum, pétrir délicatement, couper ronds, plaques légèrement beurrées, dorer aux jaunes, et cuire écartés; four moyen.

Biscottes ou navettes.

375 grammes de farine, 200 grammes de glace, 60 grammes de beurre, citron, 8 jaunes, faire une bonne pâte ferme les dresser en navettes, dorer deux fois et, la veille, cuire à four moyen une fois fendues.

Pains en biscottes.

500 grammes de farine, 375 grammes de glace, 125 grammes de beurre, 8 jaunes, citron, les passer au four sitôt dorés une seconde pour les couper, ou les faire la veille, four moyen.

Grands pains.

500 grammes de farine, 200 grammes de sucre, 30 grammes de beurre, 2 œufs, un peu de lait, 5 grammes de carbonate, fraser deux fois, dresser en pain long; 50 à la livre, citron, dorer deux fois, les fendre au bout d'une heure ou les faire la veille.

Grissinis ou grissin.

500 grammes de farine, 250 grammes de sucre, 2 œufs, lait, 5 grammes carbonate, sel, citron, les fraser deux fois; on fait des bandes et on les coupe dessus, puis on les dresse égaux, et une fois la plaque pleine, on leur coupe les bouts, les dorer deux fois, cuire à bon four, se méfier qu'ils ferrent dessous. Si vous avez trop de jaunes, les grissinés et autres pains n'en sont que plus beaux, et à la glace au lieu de sucre aussi.

Grissinis ordinaires.

500 grammes de farine, 200 grammes de sucre, 2 œufs lait, 5 grammes carbonate, 30 grammes de beurre, finir comme ci-dessus; citron.

Grissinis de manufacture au kilog.

14 livres de farine, 6 livres de sucre, 45 œufs, 40 grammes carbonate, fraser deux fois, dorer aux jaunes, four chaud; rapporte 12 kilogrammes, j'en donnerai d'autres plus loin, les couper à 10 centimètres de long.

Palais vanille.

Travailler à la spatule 125 grammes de sucre avec 3 œufs, l'un après l'autre, vanille, y ajouter 150 grammes de farine, dresser rond sur plaque beurrée, four chaud, les glacer vanille sitôt cuits.

Palais niçois.

Travailler 125 grammes beurre fin à la spatule avec 200 grammes glace et 4 blancs, peu à peu 1 écorce d'orange hachée et pincée d'amandes, 1 verre rhum, dresser sur plaques beurrées légèrement, four un peu chaud.

Palais de dames.

125 grammes de beurre en crème travaillé avec 125 grammes de sucre et 2 œufs, vanille, y ajouter 150 grammes de farine, les dresser sur plaques ou feuilles papier.

Palais aux raisins.

125 grammes de beurre en crème comme ci-dessus, faire pareil, y mettre 60 grammes de corinthe, 1 verre rhum, sur plaque beurrée.

Palais au rhum.

500 grammes de beurre ramolli, le travailler avec 10 œufs, faire une belle pâte. La main est préférable à la spatule; y couler 500 grammes de sucre en travaillant, et 250 grammes corinthe et orange hachés, 750 grammes de farine, four chaud, sur plaques beurrées.

Paniers de dames.

Pâte à palais ci-dessus dans des caisses en papier, comme petit four; 1/2 cerise dessus, poudrer un peu.

Palais anisés.

500 grammes de sucre battu au fouet avec 8 œufs à froid, y ajouter 7 à 8 gouttes d'anis, 625 grammes de farine, plaques beurrées, fariner un peu, les dresser douille à éclair, four chaud, quelques grains d'anis dessus.

Palais au miel.

500 grammes de sucre battu à froid avec 7 œufs, y ajouter 250 grammes miel liquide et 600 grammes de farine, les dresser comme les anisés.

Palais et langues amandés.

500 grammes de sucre battu à froid avec 8 œufs, y ajouter 625 grammes farine et citron, les dresser sur plaques beurrées et farinées, les poudrer avec amandes hachées fines et secouer les plaques. Bon four, décoller chauds.

Pains chinois.

500 grammes de farine, y ajouter 300 grammes de sucre, 9 jaunes, citron, 100 grammes de beurre, faire une pâte ferme, les couper, les rouler ronds, et en roulant appuyer le doigt du milieu, ça lui donne la forme d'un pilon, dorer deux fois aux jaunes, four chaud.

Macarons de Turin.

60 grammes d'amandes et 250 grammes de sucre pilé et passé au tamis. Vous les mouillez avec un blanc d'œuf et plus, et y ajoutez une pincée de safran en bouteille, pâte jaune et travaillée, roulés à la main et posés sur papier, ça se vend à la douzaine sur le papier ; four doux.

Gâteaux d'orgeat.

250 grammes d'amandes pilées avec 2 moules de lait, mettez sur le tour 250 grammes de farine et 250 grammes de sucre, 250 grammes de beurre et vos amandes, vanille, Pétrissez le tout pâte ferme et dressez à la seringue, douille à huit dents; longs de 6 centimètres, cuire à four moyen. Les glacer au rhum chaud, au pinceau.

Biscuits de mer.

Pesez 4 œufs de sucre et 4 œufs de farine, et battez ces trois objets ensemble et au fouet lorsque c'est bien ferme, et c'est long. Vous les dressez la poche sur plaque beurrée et farinée, gros comme un chou grillé. Four chaud, se fait pour les voyages au long cours (au Havre).

Biscuits citron.

500 grammes de sucre battu à froid fortement avec 7 œufs, 1 zeste citron, une fois pris y ajouter 550 grammes de farine, les dresser à là poche, sur plaque beurrée et farinée, les poudrer fort et appuyer avec la glacière pour les élargir ; les faire la veille et cuire à bon four ouvert, les décoller sitôt.

Biscuits russes.

Même pâte que les citrons, les dresser minces comme les langues, les appuyer après avoir mis du sucre en grain, four moyen, les faire la veille.

Gaufres pour glaces

150 grammes de farine, 125 grammes de sucre, 2 œufs, eau d'oranger, 2 moules lait, pâte mollette, travailler le tout, y ajouter 30 grammes beurre fondu, cuire dans des fers, les tourner autour d'un petit rouleau.

Gaufres allemandes.

Pilez 125 grammes d'amandes avec 5 blancs, ajoutez-y 200 grammes de sucre et 30 grammes farine, vanille, dressez-les sur plaques beurrées farinées. Pistaches hachées dessus, four moyen. Les doubler sur un rouleau sortant du four.

Cuirasses ou tuiles.

375 grammes de glace, 375 grammes pâte d'amandes, 300 grammes farine, vanille. Vous travaillez cette pâte avec des blancs d'œufs, 7 ou 8, qu'elle soit molle comme les cornets et dressez-les sur plaque, beurrée et farinée, four chaud. Les doubler sur rouleau, sitôt cuites. Ne pas oublier d'y semer des amandes effilées dessus et poudrer.

Autres cuirasses.

Mélangez 500 grammes d'amandes hachées avec 500 grammes de sucre, 8 œufs et 4 blancs et 100 grammes de farine. Couchez-les rondes sur plaques cirées, amandes effilées dessus et poudrées. Four chaud.

Orangines.

Même dose que les cuirasses, l'on y ajoute 250 grammes d'orangeat haché très fin et dressez même grosseur. Pas les doubler, genre massepain russe.

Massepains russes.

Mettez dans une terrine 375 grammes de sucre et 100 grammes de farine, travaillez-les un peu avec 8 ou 9 blancs d'œufs, en trois fois. Vous y ajoutez 375 grammes d'amandes, et 250 grammes d'écorces d'orange, amandes et écorces hachées fines, pâte qui s'écarte, four chaud.

sur plaque beurrée et farinée, les décoller chauds, et les poser à plat, pour refroidir.

Croûtes de Marseille.

Mettez sur le tour 750 grammes de farine, faire fontaine, y ajouter 125 grammes sucre, 125 grammes beurre, 15 grammes sel, 4 œufs, eau d'oranger, 250 grammes de levain de pain, 1/2 litre d'eau tiède. Je crois qu'à la levure, en forçant, ça irait. Mais ça ne vaut pas le levain de pain, vu que ça lève trop vite. Vous faites une bonne pâte ferme que vous coupez avec les deux mains. Vous la roulez en boule et la mettez à lever dessus ou dessous l'étuve chaudement. Le lendemain, vous pesez 200 gr. de farine en fontaine, 60 grammes de beurre, 60 grammes de sucre, 1 œuf. Verser la pâte de la veille et pétrir comme il faut; à Marseille, ils pétrissent cette pâte avec le coude appuyé sous le menton, l'on fait toutes sortes de fours à l'emporte-pièce et des pains fendus, les remettre à lever sur plaque, les cuire à four chaud et dorer au lait, ou aux œufs.

Navettes d'Italie.

375 grammes de farine, 50 grammes de sucre, 50 grammes de beurre, 3 œufs. Sel, eau d'oranger, 200 grammes de levain de pain, une goutte d'eau tiède, vous pétrissez le tout en bien coupant et la frasez trois fois, mettez à lever dans une terrine, le lendemain vous repesez 375 grammes farine, 50 grammes beurre, 50 grammes sucre, 3 œufs et votre pâte, pétrissez le tout ferme et les dressez en navettes. Mais vous appuyez les deux annulaires aux deux extrémités en tournant, cela leur fait deux têtes. Dorez et levez, les fendre avec une fine lame, four chaud. Ce pain est très gentil de forme et bon à manger.

Navettes d'Espagne.

500 grammes de farine, 125 grammes sucre, 60 grammes beurre, eau d'oranger, 1 œuf, 12 jaunes, pâte bien travaillée et ferme, les dresser comme ci-dessus à deux têtes. Dorer aux jaunes, les fendre, cuire à four chaud. Ne pas fendre les têtes.

Punch-gâteaux.

250 grammes de farine, 200 grammes sucre, 200 grammes beurre, 1 œuf, 1 verre rhum, pétrir délicatement, couper ronds, plaques légèrement beurrées, les éloigner les uns des autres, dorer aux jaunes deux fois, four moyen et y veiller. Très croustillant.

Tresses ou nattes fines

500 grammes de farine, 250 grammes de sucre, 125 gr. de beurre, 1 zeste haché, 3 œufs, faire une pâte ferme, la fraser, dresser des tresses avec, les dorer et les appuyer sur du petit sucre, four chaud. Que le casson ne cristallise pas.

Nattes fondantes.

500 grammes de farine; 250 grammes de glace, 9 jaunes, 60 grammes de beurre, citron, pétrir pâte ferme, les dresser en nattes, plaques beurrées, dorer deux fois, dorure aux jaunes, four chaud. L'on double les plaques s'il le faut, les gommer.

Les stolz.

500 grammes farine, faire le levain avec le 1/4 ; pendant qu'il lève, vous pétrissez avec 125 grammes de sucre, 125 grammes beurre, 2 œufs et du lait, faire une pâte pas molle, y ajouter 60 grammes raisins et le levain, le len-

demain vous la rompez et les dressez en trois formes de cigares que vous tressez ensemble. Faites lever, les dorer, et four moyen, on les poudre fortement sitôt froids. Se vendent à partir de 10 centimes. C'est un gâteau viennois.

Navettes d'Orléans.

375 grammes de farine, 300 grammes de sucre, 60 grammes de beurre, 3 œufs, citron, 5 grammes carbonate, pâte pas dure, les dorer deux fois, sécher et fendre. Cuire à four chaud, y veiller.

Biscuits au beurre.

500 grammes de farine, 10 grammes sel, 125 grammes beurre, 30 grammes sucre, environ 3 moules lait, faire une pâte ferme. Bien la couper, on coupe les morceaux gros comme un œuf, les mouler ronds, et les aplatir sur plaque avec la sucrière, vous les dorez deux fois aux jaunes, et les piquez avec un petit morceau de bois pointu. On commence au milieu et l'on finit au bord en tournant, four chaud. Se font à Nantes tous les jours, 36 à 5 centimes par litre.

Biscuits de Paimbœuf.

500 grammes de farine, 10 grammes sel, 125 grammes de beurre, 30 grammes sucre, pétrir comme ci-dessus, les piquer, mais ne les dorer qu'au lait. Paimbœuf en fait beaucoup et les expédie à Nantes.

Croquants chocolat.

125 grammes d'amandes et 375 grammes de sucre pilés et passés au tamis, les mouiller avec 2 ou 3 blancs d'œufs, bien travailler au pilon, pâte un peu ferme. Vous y mélangez 100 grammes de chocolat sucré fondu à la spatule, vous les roulez gros comme des sangsues dans les mains mouil-

lées et les jetez dans le petit sucre et, après, vous les posez sur plaque beurrée, four doux. Longueur 7 centimètres.

Croquants vanille.

125 grammes d'amandes et 500 grammes de sucre pilés et passés au tamis, vous les travaillez dur au mortier avec 3 petits blancs, vanille, pâte maniable, et les dressez mains mouillées comme ci-dessus et jetez dans le casson. Cuire à four doux. Plaques beurrées, dresser en cigares.

Rochers à l'italienne.

Fouettez sur le feu doux 500 grammes de sucre ou de glace (c'est pareil) avec 8 blancs d'œufs, jusqu'à ce que ce soit bien ferme. Vanille, vous y ajoutez 500 grammes d'amandes effilées, que vous ayez une pâte qui se tienne, et dressez à la cuillère sur plaque beurrée et farinée. Four doux et entr'ouvert.

Rochers au chocolat.

Même dose que ci-dessus. Vous y ajoutez à la fin 125 grammes de chocolat fondu avant les amandes et dressez pareil.

Rochers framboise, café, orange.

Même procédé ; les framboises, on les parfume esprit framboise, gouttes carmin rose ; le café, l'on y verse de l'essence café pour parfumer et colorer ; les oranges, l'on y met la râpure d'une orange et la couleur jaune orange. Ceux au citron, l'on fait cuire le sucre au boulet avec 2 zestes pelés fins et à 6 blancs montés par livre sucre, ou à 8 en remettant 125 grammes glace. Four doux ouvert.

Esses vanille.

125 grammes d'amandes et 375 grammes de sucre pilés et passés au tamis, les repiler avec 3 blancs d'œufs, vanille, pâte ferme. La mettre dans un poêlon et la faire chauffer sur feu doux en remuant, aussitôt chaud, on les dresse à la douille à étoile ou à breton. L'on fait des S sur plaque beurrée, longues de 8 centimètres, et l'on cuit le lendemain à four doux. Les gommer.

Esses chocolat.

Même recette que les S vanille; une fois finies et la pâte bien chaude, l'on y mélange 125 grammes de chocolat fondu, les ramollir un peu et les dresser. Cette pâte se lève au four comme la croquignole; laisser une minute sur plaque. C'est cassant, spécial à Ferrary de Vannes.

Patiences anglaises.

250 grammes d'amandes et 375 grammes de sucre en pain pilés ensemble et passés au tamis, vanille; les mouiller au poêlon avec 6 blancs d'œufs; la remuer sur le feu, jusqu'à ce que le doigt y ait chaud; puis vous y mélangez 250 grammes de meringue italienne à 3 blancs d'œufs. On les couche à la poche grosses comme un macaron, sur plaques beurrées et farinées; les étuver tout doux, et les cuire four doux, entr'ouvert. C'est un joli et bon gâteau petit four.

Croix anglaises.

500 grammes de farine, 375 grammes de glace, 125 grammes de beurre, 9 jaunes, citron; l'on y met 3 grammes carbonate et 100 grammes orangeat haché. Vous les roulez ronds et les appuyez un peu, dorer deux fois; y faire une croix au couteau avant de les mettre au four, pas trop chaud.

Bâtons vanille.

125 grammes d'amandes et 375 grammes de sucre pilés et passés au tamis, vanille. Les remettre au mortier et les piler très fort avec 2 blancs ou plus, la pâte ferme; on l'étend au rouleau, longueur de 8 centimètres, et l'on y passe une couche de glace mince royale dessus; puis, avec un cornet de glace rose, l'on y passe une fois de chaque côté; les couper et les cuire four doux sur plaque farinée, et ouvert. L'on faisait toutes sortes de petits fours, autrefois, avec cette pâte, dominos, fers à cheval, petits bâtons.

Ronds vanille.

Même pâte, on l'étend en large abaisse que l'on glace *idem;* les couper à l'emporte-pièce uni, mettre sur plaques, et y couler un petit bouton rose au milieu; le bâton se fait depuis 3/4 sucre jusqu'à 1 liv. 1/4 par 125 grammes.

Bordelaises vanille.

Même pâte et même forme, l'on y ajoute 60 grammes de chocolat fondu, et on les glace à une glace royale chocolat. L'on fait des croissants avec la même pâte.

Biscuits anglais.

500 grammes de sucre travaillé à la spatule avec 8 œufs peu à peu, y ajouter 150 grammes corinthe, 150 grammes angélique hachée, 150 grammes farine, 150 grammes beurre fondu, rhum; mélangez le tout, et dressez petits moules carrés à biscuits, rasez à la cuillère; four moyen.

Flûtes au rhum.

500 grammes farine, 300 grammes de sucre, 300 grammes de beurre, 2 œufs, rhum, 3 grammes carbonate, les

dresser forme de pains, dorer aux jaunes; au lieu de les couper, on raye en long avec un bout de bois pointu; four chaud.

Américains.

500 grammes de farine, 200 grammes de glace, 200 grammes de beurre, 2 jaunes, anisette, 1 moule de lait, faire une pâte ferme ; on l'étend épaisse au rouleau; on y appuie des bouchons dessinés, et l'on coupe sous toutes formes, soit petits fours, soit gâteaux secs; four moyen; ne pas les dorer.

Petits nantais.

Pâte sucrée ordinaire, l'étendre au rouleau, couper des ronds unis à 6 centimètres de diamètre, les pincer avec les doigts autour, bien les dorer, et mettre une pincée d'amandes dessus et sucre; cuire à four moyen. Les gros se font pareils; fruits dans la pâte.

Écossais.

Même pâte, les couper ovales, et les pincer à la main ou à la pince; on ne les dore pas, et l'on appuie de petits emporte-pièce cannelés dessus.

Tranches à l'orange.

Bonne pâte sucrée à 1/2 livre; vous coupez, après l'avoir étendue au rouleau, des ovales cannelés; vous dorez deux fois, et appuyez dessus une tranche fine d'écorce d'orange, sucre aux deux bouts.

Croquets condé.

250 grammes de farine, 125 grammes sucre, 125 grammes beurre, 1 œuf, citrón, pincée carbonate; on étend une bande au rouleau grandeur condé, on la dore et on sème

des amandes hachées dessus, cuire à four moyen. En sortant du four les glacer au rhum, au pinceau; 2 centimètres de large.

Alsaciens.

500 grammes de farine, 375 grammes de glace, rhum, 125 grammes de beurre, 12 jaunes dressés à la seringue, douille à trèfle. 8 centimètres de long, four moyen. Les gommer, pâte ferme.

Bartavelles

100 grammes d'amandes pilées à plusieurs fois avec 500 grammes de glace et passés au tamis, vanille. Les mêler avec 2 blancs et les piler dur au mortier. Les dresser à la seringue, douille à rosace et les dresser en S, cuire à four doux entr'ouvert sur plaques beurrées.

Milanaises.

500 grammes de farine en fontaine, 375 grammes sucre, 250 grammes beurre, 3 œufs, rhum, 125 grammes corinthe; faire une pâte pour le rouleau. Coupez emporte-pièce ovale cannelé. Les abricoter en sortant du four et glacer rhum au pinceau. Four moyen.

Pastafroles vanille.

500 grammes farine, 250 grammes sucre, 300 grammes beurre, vanille, 1 moule de lait, pâte ferme, fraser une fois, Les dresser douille à trèfle seringue. Genre alsacien plus haut, four moyen. 8 centimètres de long.

Pastafroles framboise.

500 grammes farine, 250 grammes sucre, 300 gammes beurre, esprit de framboise et carmin, 2 œufs. Les dresser seringue et douille comme ci-dessus. Four moyen.

Briards.

Faites des fonds ovales unis à l'emporte-pièce rond, sur lequel vous appuyez pour le rendre ovale, dorez-le, puis vous y posez dessus en long un petit pain et dorez. Vous fendez le pain au moment de mettre au four pas trop chaud. Pincée sucre à chaque bout.

Pains d'angélique.

125 grammes d'amandes pilées avec 3 blancs, y ajouter 375 grammes de sucre et bien les travailler. L'on couche cette pâte sur des pains à chanter la longueur du pain et par bande. L'aplanir au couteau, les couper à 1 centimètre 1/2, semer du petit sucre dessus ou les appuyer, et y mettre en travers 3 petits brins d'angélique sur chaque. Four doux.

Biscuits à thé.

200 grammes d'amandes pilées avec 4 ou 5 blancs, vanille, y ajouter 300 grammes de sucre et bien travailler. Pâte ferme. Vous faites deux bandes en pâte sucrée à 8 centimètres. Vous couchez l'appareil dessus et l'aplatissez au couteau. Poudrez dur et, avec le dos du couteau, vous faites des coches en travers et revenez sens contraire. Cuisez four chaud et entr'ouvert. Les couper sitôt cuits à 1 centimètre 1/2.

Chapeaux fins.

Coupez des ronds en pâte sucrée à 4 ou 5 centimètres de diamètre. Vous mouillez et mettez au milieu gros comme un petit macaron, pâte d'amandes et relevez trois fois les bords. Que ça serre la pâte d'amande, dorer les trois faces, et pincée de sucre au milieu. Four moyen.

Chapeaux communs.

500 grammes de farine, 200 grammes de sucre, 100 grammes de beurre, 3 œufs, 5 grammes carbonate, faire une pâte ferme. Vous l'étendez et coupez des ronds cannelés à 6 ou 7 centimètres. Vous y mettez un morceau de pâte d'amandes ferme au milieu, mouillez et relevez les bords contre la pâte. Bien serrer, les dorer deux fois et les cuire le lendemain à four un peu chaud.

Rochers aux pignons.

500 grammes de glace fouettée sur feu doux avec 8 blancs, vanille. Lorsque c'est ferme, vous y ajoutez 500 grammes pignons hachés, dressez sur plaque beurrée et farinée comme les rochers ordinaires, four doux et ouvert. L'on peut en faire au café. Les autres parfums ne s'accordent guère.

Croquets glacés.

200 grammes de farine sur le tour, y ajouter 300 grammes sucre et 200 grammes amandes émondées, pétrir avec 2 petits blancs d'œufs, citron. Les étendre en bande comme les condés, après avoir haché la pâte et les glacer à la glace aux allumettes. Couper à 2 centimètres et cuire à four moyen et ouvert.

Couronnes vanille et chocolat.

125 grammes d'amandes pilées et passées au tamis avec 375 grammes de sucre, les repiler avec 2 gros blancs, les mettre dans un poêlon, les chauffer jusqu'à ce que le doigt ait bien chaud et les dresser à la douille étoile à la poche en couronne, sur plaque beurrée. Celles au chocolat de même en ajoutant 60 grammes de chocolat fondu, les dresser la veille et cuire à four moyen. Les gommer.

Gâteaux secs fins.

500 grammes de farine, 250 grammes sucre, 375 grammes beurre, 250 grammes d'amandes écrasées fines avec 2 œufs et un moule de rhum. Pétrir le tout avec 2 œufs. En faire de petits gâteaux secs au rouleau. Dorer et cuire four moyen.

Palais cassonés.

250 grammes de farine, 250 grammes de sucre, 4 jaunes, 2 œufs, vanille. Travailler très peu à la terrine et les coucher ronds à la poche sur plaque beurrée et farinée, y semer du casson dessus. Four un peu chaud.

Palais pistachés.

Même recette que les cassonnés, anisette au lieu de vanille, et semer des pistaches hachées fines dessus.

Baguettes flamandes.

250 grammes de sucre, 250 grammes farine, 1 œuf, 3 blancs, cognac. Mêler le tout, coucher sur plaque beurrée farinée forme petites langues, et semer dessus des amandes hachées très fines partout. Secouer et cuire four chaud.

Palais fondants.

250 grammes de sucre, 250 grammes farine, 2 œufs, 2 moules crème, vanille. Mêler le tout, et les coucher ronds à la poche sur plaque farinée, amandes hachées dessus et les poudrer. Four chaud.

Nantais au rhum.

250 grammes de farine, 125 grammes de sucre, 200 grammes de beurre, 100 grammes de corinthe, 1 œuf, 1 verre

rhum. Pétrir, étendre au rouleau, les couper ronds épais et dorer, l'on appuie un grain malaga sur le milieu. Four chaud. Les gommer.

Croissants amandes.

125 grammes d'amandes pilées avec 2 blancs, y ajouter 200 grammes de sucre, bien les piler, vanille. On les roule dans les mains mouillées forme croissant et les tourner sur des amandes hachées ou effilées. Four moyen sur plaque beurrée ou papier, y passer un pinceau de glace claire en sortant.

Pains au kirsch.

Même pâte que les croissants. On les dresse en navettes et on les roule dans le plus petit casson. Cuire à four moyen sur plaques beurrées. On les fend un peu et une fois cuit l'on y coule un peu de groseille et glace au kirsch.

Tranches perlées.

Faites une caisse de manqué. Le lendemain, vous la coupez par tranches minces. Vous faites un pralin clair aux amandes hachées. Vous les pralinez au couteau avec et les poudrez. Four vif, un peu ouvert; se vendent au poids.

Rôties de Valence.

Coupez une brioche à tête de la veille par tranches minces et à peu près uniformes. Vous les pralinez au pralin à condé et poudrez. Passez un peu au four. Ça remplace la biscotte.

Langues de chat fines.

250 grammes de beurre en crème, le travailler avec 500 grammes de sucre, vanille et 10 blancs d'œufs, puis

1/2 moule de lait et 300 grammes de gruau. Les coucher sur plaques sèches. Four un peu chaud.

Langues ordinaires.

250 grammes de beurre travaillé avec 6 blancs d'œufs, y ajouter 250 grammes de sucre et vanille. Bien travailler et y remettre 250 grammes farine. Four chaud; sur plaques farinées.

Langues à la mode.

250 grammes beurre travaillé, 5 œufs, y ajouter 250 grammes sucre et puis 250 grammes farine. Four chaud, vanille.

Langues délices.

Montez 5 blancs fermes, versez-y 250 grammes de sucre, vanille. Vous y rajoutez 1/2 litre de crème fouettée, et 125 grammes gruau. Four chaud, plaques beurrées.

Langues et palais de fabrique.

Montez 120 blancs bien fermes. Vous y versez 12 livres de glace, vanille, et 8 livres de farine le tout ensemble et tamisé. Vous mélangez en y versant 1 litre crème ou lait. Cuire à four chaud sur plaques cirées. Dose réduite, 375 grammes glace, 250 grammes farine, 7 blancs 1/2, 1 moule de lait. Vite les décoller. Se font chez Guillout.

Langues crème.

500 grammes de sucre travaillé avec 3 moules à baba de crème et vanille, y ajouter 300 grammes de farine en mêlant 10 blancs fermes. Plaques cirées, four moyen.

Langues sèches.

250 grammes de sucre et 250 grammes farine travaillés un peu avec 4 œufs, vanille ou cognac. Plaques beurrées,

four chaud. Ce sont les premières trouvées par Carème. L'on en fait toujours, surtout l'été.

Langues.

250 grammes de sucre, 250 grammes farine, 1 œuf, 1 blanc, 1 moule de lait. Plaques beurrées, four chaud.

Langues et palais russes.

Pilez 250 grammes d'amandes et 250 grammes de sucre et passez au tamis, ajoutez-y 250 grammes de farine, vanille, et versez le tout sur 10 blancs montés. Vous rajoutez 1/2 litre de crème fouettée. Four chaud, plaques beurrées.

Biscuits de Reims.

500 grammes de sucre battu sur feu doux avec 10 œufs et 4 grammes carbonate, vanille, y ajouter 500 grammes farine. Four un peu chaud. On les dresse au sac dans des moules bien beurrés et sucrés. On les poudre pour les mettre au four au sucre déglacé et une fois cuits on les glace à la vanille claire au pinceau.

Biscuits de Chablis.

10 livres de sucre battus avec 9 livres d'œufs, vanille, y ajouter 11 livres farine, ce qui fait 500 grammes de sucre, 8 œufs et 550 grammes farine. Procéder comme les reims, mais pas glacer.

Beurrage à moules biscuits.

500 grammes de cire fondue avec 1 litre d'huile d'olive, le tenir bien couvert.

Autre beurrage.

125 grammes graisse de rognon de bœuf fondue avec 125 grammes de beurre et 125 grammes de cire vierge. Bien clarifier le tout.

Biscuits plats.

500 grammes de sucre travaillé avec 16 jaunes, vanille, y ajouter 500 grammes de farine et fécule et mélanger 16 blancs d'œufs en plusieurs fois. Cuire à four moyen. Moules à rosace, génoise et brioches. Les moules beurrés et sucrés. Ce biscuit sert à tout ce que l'on veut et remplace la génoise.

Biscuit fin à la cuillère.

300 grammes de sucre travaillé avec 24 jaunes, eau d'oranger, y ajouter 250 grammes farine et poudrer deux fois. Cuire sur carton. Ce biscuit est très bon et moelleux ; mais ne peut se faire, pour y gagner sa vie, que lorsque les œufs sont bon marché. Four chaud.

Copeaux et patiences.

Prenez 9 blancs aux 3/4, mêlez-y 500 grammes de sucre, eau d'oranger. Bien mêler, y ajouter 500 grammes de farine. Les coucher longs de 20 centimètres à la douille à langue. Cuire à four chaud et les tortiller vivement autour d'un bâton ou baguette. Les patiences sur plaques, grosses comme croquignoles.

Croquignoles.

8 blancs montés bien fermes, y verser 625 grammes de glace, vanille et 500 grammes de farine ; ne pas la coriacer.

Les faire la veille et étuver la nuit. Cuire à four moyen, entr'ouvert. Plaques cirées.

Os de grenouilles.

8 blancs montés à moitié, y mêler 625 grammes de sucre, eau d'oranger et un quart d'heure après 500 grammes farine. Étuver et cuire à four moyen. Les dresser tout à fait minces et y veiller au four.

Biscuits chocolat à l'italienne.

500 grammes de sucre battu sur feu doux avec 8 blancs, vanille. Quand c'est ferme l'on y mélange 200 grammes de chocolat fondu. On les dresse à la poche douille unie sur plaque beurrée et farinée. Cuire à four doux et ouvert.

Biscuits chocolat à l'anglaise.

500 grammes de sucre cuit au gros boulet, le verser sur 8 blancs bien fermes et y ajouter 250 grammes de chocolat râpé, un peu de carmin. Dressez comme ci-dessus et four ouvert.

Biscuits chocolat modernes.

500 grammes de glace mêlée à 8 blancs fermes, y ajouter 4 tablettes chocolat fondu que vous mélangez peu à peu. Dressez sur plaque beurrée et farinée. Four ouvert.

Biscuits café.

500 grammes de glace mêlée à 8 blancs fermes, y mêler essence de café. Coucher sur plaque beurrée et farinée. Four doux et ouvert.

Doigts de dames ou biscuits vanille.

500 grammes de glace battue sur feu doux avec 8 blancs, vanille. Quand c'est pris, on les dresse à la poche douille unie sur plaques farinées. Four doux et ouvert.

Biscuits framboise.

Même dose que ci-dessus. L'on parfume à l'esprit de framboise et couleur rosée. On peut semer quelques grains casson dessus. Four ouvert.

Caisses en meringues.

Faites de la meringue à 7 œufs, vanillez-la ; vous mettez une cerise confite au fond de chaque caisse ronde et faites un tire-bouchon dessus et semez-y des amandes hachées, et poudrez. Four moyen.

Macarons hollandais.

250 grammes d'amandes pilées avec 6 ou 7 blancs, vanille, piler fin et y ajouter 750 grammes de sucre ou de glace, ni durs ni mous ; vous les dressez sur papier à la poche forme ovale, les étuvez un peu et les coupez au milieu avant de les cuire. Four moyen et ouvert un peu. Les gommer sitôt cuits. On les appelle soufflés, pains de Bruxelles, etc.

Hollandais café.

125 grammes d'amandes pilées avec 4 blancs et 30 grammes de café brûlé en grains, y ajouter 375 grammes de sucre ou glace. Dressés ovales, étuvés, fendus. Cuire à four moyen. Gommés.

Hollandais chocolat.

Même apprêt que les cafés. L'on y ajoute 500 grammes de sucre et 60 grammes de chocolat fondu, sans sucre, caramel et vanille; étuvés et fendus. Les gommer.

Biscuits à 5 centimes en moule.

On les fait à partir de 20 œufs jusqu'à 30. L'essentiel, c'est de les cuire à bon four et que les jaunes et les blancs soient bien travaillés, sans cela ils retombent et se racachent. Cuire toujours à four entr'ouvert. Les poudrer.

Biscuits à 5 centimes économiques.

500 grammes de sucre travaillé au fouet avec 60 jaunes et 2 litres d'eau, y ajouter 2 livres 1/2 de farine, et prendre les 60 blancs sur un tonneau où il y ait une terrasse de petite braise au fond; les prendre avec un fouet d'osier à deux mains et les cuire à four chaud. Ça en donne 400. L'hiver, les œufs sont trop chers. Du reste, ce n'est que pour marchands, et l'été.

Andalouses.

Pilez 100 grammes d'amandes avec 2 blancs d'œufs, vanille ; ajoutez-y 375 grammes de sucre à glace. Bien les piler; pâte ferme. On les dresse en boule après avoir fait entrer 4 ou 5 grains corinthe dedans. Cuire sur plaque beurrée et farinée. Four doux. L'on en fait des roses avec. Au four, elles s'ouvrent et font apercevoir les grains.

Noisettes pralinées.

Prenez 250 grammes de belles noisettes grillées, mettez-les dans un saladier avec 1 blanc d'œuf et du carmin rose ;

remuez-les avec la main et mettez de la glace à mesure. Lorsque tout est bu et sec, vous remettez 1 blanc et du sucre en poudre ; pour les grossir un peu, remuez toujours. Vanille. Lorsqu'elles sont bien lisses, vous les posez sur plaques farinées, et cuisez à four doux. La pâte s'ouvre au four et l'on voit la noisette.

Nougat blanc de Montélimart.

500 grammes de sucre que vous cuisez au cassé. Dans l'intervalle, vous remuez sur feu doux 500 grammes de miel blanc à la spatule jusqu'à ce qu'il soit cuit au cassé ; vous y versez votre sucre en remuant et 5 blancs bien fermes. Vous continuez à remuer jusqu'à ce que ce soit cuit au petit boulet. Sur feu doux. Alors, vous versez 750 grammes d'amandes blanchies et chaudes, 125 grammes pistaches et autant de pralines roses. Vous couchez votre nougat sur des hosties que vous avez collées et vous l'aplatissez et le couvrez encore d'hosties. Vous mettez une planche dessus et un poids de 20 kilogrammes. Le lendemain, on le coupe en bandes. Il y a trente ans, c'était bien recherché. Aujourd'hui, c'est ordinaire. Il est offert aux voyageurs dans de petites boîtes, comme l'angélique à Niort et les crêpes à Bescherel (Ille-et-Vilaine).

Calissons d'Aix.

Encore un petit four qui a fait fureur chez les pâtissiers il y a quarante ans. Aujourd'hui, les manufacturiers seuls en font. Pilez 500 grammes d'amandes émondées fraîches, avec du sirop de fruits confits. Vous y ajoutez 500 grammes de sucre Bourbon. Le travailler au mortier. On dessèche la pâte au poêlon sur feu doux et on la couche sur des hosties. Bien l'égaliser, y coucher de la belle glace royale dessus et les couper aux emporte-pièce unis ovales. Habituellement, il y en a douze qui se tiennent. Cuire à four chaud et ouvert.

Biscotins d'Aix.

Faites donner un bouillon à 250 grammes de sucre et 1 moule d'eau et le versez dans 375 grammes de farine en fontaine, eau d'oranger. Tenir la pâte ferme, la fraser deux fois. On les moule à la main grosseur de petits choux. Sur plaque beurrée. On arrose avec un pinceau d'eau les biscotins. Les cuire à four un peu chaud et gommer.

Grillades.

Travaillez 500 grammes de glace avec 2 blancs, vanille; une fois prises, vous y ajoutez 375 grammes d'amandes effilées et grillées et les dressez en rocher sur un fond en pâte sucrée rond. Four doux. Les gommer sitôt cuits.

Croquantes pour pièces montées.

500 grammes d'amandes et 500 grammes de sucre pilés et passés au tamis. Les travailler au mortier avec 3 ou 4 blancs d'œufs, y ajouter 500 grammes de glace. Donner du corps. On l'étend au rouleau et l'on en découpe toutes sortes de modèles : croissants, ronds, etc. Cuire à four doux, sur plaque beurrée et farinée. L'on fait des croquembouches avec, à Saumur et Angers.

Nougatines de choux.

Dressez de petits choux comme des croquignoles et cuisez-les fermes. Vous faites fondre du sucre comme pour nougat et y versez vos choux. Vous les reversez sur le marbre et les aplatissez doucement au couteau. Ça fait bien pour les côtés et fonds de nougat. On les brise pour s'en servir.

Tablettes d'althéa.

30 grammes de gomme adragante que l'on met tremper 12 heures dans 1/2 litre eau d'oranger, la remuer deux ou trois fois. Le lendemain, on la verse dans le mortier, l'on y met de la glace de sucre et l'on pile, y ajouter de la glace jusqu'à ce que la pâte soit dure à s'étendre au rouleau. Bien la piler, étendre au rouleau cannelé et les couper à l'emporte-pièce uni, grandeur pièce 50 centimes; poudrer une feuille papier, les poser dessus et poudrer; les laisser deux jours sur l'étuve. Beaucoup de pâtissiers en font pour vendre à la boutique.

Biscuits salés.

500 grammes farine, 10 grammes sel, 125 grammes beurre, 3 grammes carbonate, détremper au lait. Pâte ferme. Couper comme les galettes salées, très minces; les piquer. Dorer au lait salé. Four chaud. A la livre.

Pains fendus.

750 grammes de farine, 500 grammes de glace, 30 grammes de beurre, 4 œufs, 6 grammes carbonate, citron. Pâte ferme. Les dresser en navettes. Dorer deux fois. Sécher, les fendre et cuire four chaud.

Croûtes anisées.

Battez 375 grammes de sucre sur le feu avec 8 œufs; lorsque c'est chaud, vous achevez de battre à froid et y ajoutez 500 grammes de farine, 50 grammes d'anis en grain épluché et 4 gouttes d'essence. Vous couchez deux bandes à la poche larges de 8 centimètres. Vous les dorez et cuisez à four moyen. On les coupe comme les biscottes, le lendemain. Se vend à la pièce ou au poids.

Pâte d'office.

500 grammes de farine, 200 grammes de sucre, 30 grammes beurre, pétrir dur à l'eau tiède pour socles.

Autre pâte d'office.

500 grammes de farine, vous la détrempez avec du sirop à babas ou autre; la tenir ferme, ne pas coriacer. L'on en fait aussi à 250 grammes de sucre, mouillée aux blancs.

Pâte anglaise ou à bordure.

500 grammes de farine, 500 grammes de glace, eau tiède. La tenir dure. Poser les dessins sur papier poudré de sucre et faire sécher sur le four.

Pastillage pour pièces et bordures.

125 grammes gomme adragante trempée 24 heures dans 1/4 litre d'eau, la passer au tamis avec pression, y ajouter 250 grammes de glace et achever de la durcir à la main avec de l'amidon. La faire très dure, découper et sécher.

Mandarins.

Pilez 250 grammes d'amandes au mortier avec 6 jaunes, ajoutez-y 500 grammes de sucre, citron, 125 grammes de beurre et 60 grammes de farine, pâte ferme. Vous l'étendez au rouleau et coupez des gâteaux emporte-pièce unis, sur plaque beurrée et farinée. Vous les dorez deux fois et mettez un losange d'orange au milieu. Four moyen.

Pains semelles.

500 grammes de farine sur le tour, ajoutez 250 grammes sucre, 125 grammes beurre, 3 œufs, citron, 10 grammes

carbonate ; pâte ferme. On les dresse en navettes et on les aplatit. On les dore deux fois, dorure forte. Cuire à four chaud. Ne pas les fendre.

Albuféra.

Faites des ronds en pâte sucrée à 5 ou 6 centimètres. Vous les dorez et semez des amandes hachées dessus. Cuire four chaud. Les glacer au pinceau glace rhum clair, sitôt cuits.

Éclairs secs.

125 grammes de beurre, 1/4 litre d'eau, sel, 30 grammes sucre ; sitôt que ça bout, vous y mêlez 150 grammes farine. Desséchez et mouillez avec 4 œufs ou plus, vanille. Vous les dressez à la douille à breton, longs de 12 centimètres. Dorez et four chaud. L'on en fait en couronne où l'on met du petit sucre dessus.

Navettes cannelle.

Faites de la pâte à sablé où vous mettez un peu de cannelle, vous la dressez en navette et pincez tout autour ; dessus, vous imprimez au bouchon. Moi, je mets York, ayant le moule. Four moyen.

Galettes fondantes.

500 grammes farine, 350 grammes beurre, 150 grammes sucre, 3 jaunes, vanille. Coupez épais à l'emporte-pièce uni et appuyez un bouchon dessiné dessus. L'on en fait à 5 et 10 centimes, dessinés aussi.

Pains Nemours.

500 grammes farine, 250 grammes sucre, 2 œufs, citron, un peu de lait. Pâte ferme. Dorés et fendus. Four chaud. Pas de beurre.

Piémontaises.

250 grammes de sucre remué à feu doux avec 8 blancs. Lorsque c'est cuit au soufflé, vous y versez 375 grammes noisettes grillées, vanille, et les dressez sur papier à la cuillère, comme macarons d'Italie. Ça fait un joli gâteau sec. Ne pas tourner les feuilles pour les mouiller, ça casse le sucre qui couvre les noisettes. Four moyen. 10 centimes.

Sultans.

125 grammes d'amandes pilées avec 3 blancs et 2 écorces d'orange, y ajouter 375 grammes de sucre; les rouler en cigare, les mains mouillées et les rouler dans des amandes hachées. Coucher forme croissants sur papier. Les glacer clair à la vanille et au pinceau. Four doux. 10 centimes.

Turbans.

Pâte sucrée, la couper à l'emporte-pièce rond à 5 centimètres de diamètre. Cuire à four moyen. Les glacer aux amandes amères (sitôt cuits) avec le doigt.

Galettes Saint-Malo.

500 grammes farine, 200 grammes sucre, 60 grammes beurre, 12 jaunes, eau d'oranger. Faire une pâte pas trop dure. Les mouler rondes et les aplatir sur plaques avec la sucrière ou autre boîte. On les dore deux fois, et sitôt sèches on les coupe trois fois d'un côté et trois fois de l'autre en appuyant la lame. Four chaud.

Des 8 aux raisins.

500 grammes de farine, 250 grammes sucre, 125 grammes beurre, 3 œufs, 5 grammes carbonate, 100 grammes

corinthe. Faire une pâte sucrée. Faire des grissinis minces et longs. On les roule en rond et l'on serre fort au milieu, ça forme le 8. Les dorer et four moyen.

Crêtes de coq.

500 grammes de farine, 200 grammes de sucre, 125 grammes de beurre, 3 œufs, citron, lait, 5 grammes ammoniaque. Faire une pâte assez ferme, les dresser en navettes, les poser forme croissants et les appuyer un peu en dehors, dorer deux fois. Le lendemain, on les dentelle au couteau ou au ciseau. Four chaud. L'on fait des tresses avec la même pâte.

Berrichons.

500 grammes de farine, 250 grammes de sucre, 5 œufs, 15 grammes carbonate, la pâte molle. On la dresse forme navettes, on les aplatit un peu et on les dore au miel ou du caramel dans la dorure. Les rayer en zig-zag à la fourchette. Four chaud.

Suissesses.

500 grammes farine, 375 grammes sucre, 200 grammes beurre, 3 œufs. Les dresser forme pains et les dorer aux jaunes et caramel.

Guiarrées et fougaces.

A Nantes, il y a la corporation des fougaciers. Ils sont une trentaine d'établis. Leur spécialité, ce sont les guiarrées. C'est très bon, ça a la forme d'un biscuit d'un sou; mais de la pâte au levain.

Prenez 1 kilog. de farine, faites fontaine. Mettez-y le sel, 550 grammes sucre Bourbon, 125 grammes beurre, 200 grammes de levain de pain, 1/2 litre d'eau tiède. Faites

une pâte ferme que vous travaillez avec la broyeuse en mâchant, ou au rouleau comme si vous écrasiez des amandes. L'on moule un bout de pâte allongé, on l'étend au rouleau et on le redouble des quatre coins. Mettre à lever sur plaque et cuire à four chaud.

Tresses communes.

500 grammes farine, 250 grammes sucre, 100 grammes beurre, 5 œufs, 15 grammes carbonate. La pâte est molle, la dresser en tresses, les dorer. Semer du petit sucre dessus et cuire à four chaud. Ça rapporte 60 objets.

Pâte anglaise anisée.

500 grammes farine, 250 grammes sucre, 4 œufs, 15 grammes carbonate, 1 moule lait chaud, 60 grammes anis vert. Les dresser au rouleau et les couper très minces aux emporte-pièce. On met du carmin dans une dorure, et du caramel dans l'autre et on les raye après être dorés, soit avec fourchette, ou fer-blanc. Article pour marchands.

Prophètes.

500 grammes farine, 250 grammes sucre, 125 grammes beurre, 3 œufs, citron. Pâte pas trop dure. On les dresse à la seringue. Douille moscovite, celle qui forme la moitié d'une étoile; longs de 9 centimètres. Four chaud. Les gommer.

Fours secs sans beurre.

500 grammes de farine en fontaine, 500 grammes de sucre, 2 œufs, citron, 2 grammes carbonate. Faire une pâte ferme. Vous l'étendez au rouleau, pas si épaisse que les autres fours. Vous les coupez au coupe-pâte : les vider pour qu'ils soient en couronne cannelée, on les dore et on les appuie sur du granulé zéro. Plaques beurrées et four

moyen. J'ai travaillé dans une maison qui en fait beaucoup, et il est agréable à manger.

Croquets de Nancy.

Mettez sur le tour 500 grammes de farine (tamisez toujours vos farines), et 500 grammes d'amandes émondées, eau d'oranger. Vous versez sur les amandes 500 grammes de sucre cuit au petit filet. Vous pétrissez vivement avec le coupe-pâte pour ne pas vous brûler, mêlez bien, hachez la pâte fine, et vous les roulez gros comme le petit doigt et longs de 12 centimètres, le tout vivement tant que c'est chaud. Vous les posez sur plaque beurrée ou cirée et les dorez deux fois. Four chaud. A Nancy, on les attache par 6 avec des faveurs et le nom du patron.

Briquets de Lyon.

500 grammes de farine, 125 grammes beurre, 125 grammes sucre, sel, 12 jaunes, 3 ou 4 œufs, 1 verre cognac. Vous faites une pâte un peu mollette. Bien la travailler et fraser. Vous les dressez longs et soudez les bouts, ça fait la couronne, puis vous allongez cette couronne, ça lui donne la forme d'un briquet; posez sur plaque beurrée et dorez deux fois dorure aux jaunes. Cuire à four chaud. 5 centimes. L'on fait des couronnes même pâte que l'on appuie sur petit sucre une fois dorées. Four moins chaud.

Biscuits secs de Lyon.

Battez sur feu doux 500 grammes de sucre avec 9 œufs et 9 jaunes, vanille. Achevez de battre à froid et y ajoutez 625 grammes de farine. L'on a une douille grandeur biscuits cuillère et aplatie. Le biscuit sort épais d'un centimètre et plat. Vous le couchez sur carton et le poudrez à la glace fortement appuyée dessus. Cuire à four chaud et entr'ouvert. Les confiseurs en font beaucoup et les pâtissiers aussi, longueur 10 centimètres. 2 fr. les 500 grammes.

Véritable tôt-fait dit quatre-quart.

Battez à froid 250 grammes de sucre avec 6 jaunes et 4 œufs, vanille, et mélangez 200 grammes farine et 200 grammes beurre tiède. Moule à manqué beurré et fariné. Vous semez quelques amandes hachées dessus et poudrez. Four moyen ouvert.

Milliasses cannelées Bordeaux.

150 grammes sucre, 100 grammes farine, 3 œufs, eau d'oranger. Bien travailler comme les flans et y verser 1/2 litre de lait. Fortement garnir des moules à brioche cannelés fins, un peu de beurre dessus. Que les moules soient foncés. Four chaud. On les poudre une fois cuites.

Espagnoles glacées.

Battez 500 grammes de sucre à froid avec 8 œufs, vanille, ajoutez-y 500 grammes de farine et 60 grammes de beurre fondu. Les dresser rondes sur plaque farinée, et sitôt cuites, les décoller et glacer vanille claire au pinceau. Four chaud.

Biscuits amandes à la russe.

60 grammes d'amandes pilées avec 3 blancs d'œufs, y ajouter 200 grammes sucre, vanille. Bien travailler à la spatule, y verser 60 grammes farine et 100 grammes beurre fondu. Les coucher dans des moules à biscuit d'un sou, beurrés très gras et cuire four chaud. Excellent et tenant de la financière.

Biscuits russes amandés.

125 grammes d'amandes et 200 grammes sucre pilés et passés au tamis. Les travailler avec 5 blancs à la spatule.

vanille, y verser 50 grammes farine et 125 grammes beurre fondu. Moules à biscuit d'un sou, beurrés gras. Cuire four chaud. 10 centimes comme ci-dessus.

Macarons siciliens.

125 grammes d'amandes pilées avec 3 blancs d'œufs, 1/2 citron haché, 3/4 sucre, les travailler. On les couche sur des pains à chanter, 1 centimètre d'épaisseur, on les coupe étroits et longs de 9 centimètres et on les appuie sur des amandes effilées. Four moyen. Gommer. 10 centimes.

Pains au lait.

500 grammes farine, 250 grammes de levain de pain, 125 grammes de beurre, sel, sucre 15 grammes. L'on pétrit le tout avec 1/4 litre de lait et de l'eau tiède, pâte ferme, l'on met le levain après. Le lendemain on rompt la pâte, on les dresse plus gros et plus longs que les grissinis. Lever, dorer et four chaud.

GATEAUX DES ROIS

Je vais donner la description de plusieurs modes pour tirer les rois dans les provinces de France. Paris a ses galettes et à trente lieues à la ronde; Lyon ses couronnes en brioche au levain, Reims et Metz aussi. Nantes a les nantais et pâtes brisées, Brest aussi; la Bretagne des pâtes au levain et au sucre Bourbon. Bordeaux a ses tortillons de capter et gâteaux de Bordeaux au cédrat; Toulouse, ses gâteaux de Limoux, et généralement tout le midi a la brioche sucrée et même l'on en fait à Lyon. Ce qui fait dire à tous les Français : Le roi boit. Commençons.

Gâteaux de Bordeaux ou tortillons de capter.

500 grammes de farine en fontaine et 200 grammes de levain de pain, sel. L'on commence par travailler avec 8 œufs peu à peu, les œufs chauffés. En travaillant, l'on y verse de temps en temps 200 grammes de sucre, 1 zeste citron haché et 200 grammes de beurre fondu en crème. Que la pâte soit mollette et ait du corps. Faire lever sur le four dans linge ou terrine. Le lendemain, on la rompt et l'on dresse des couronnes sur papier beurré. Les remettre sur le four à lever, les faire refroidir, les dorer et les couper au ciseau, y appliquer des tranches minces de cédrat autour et du petit sucre. Cuire à four moyen, que la couleur soit jaune. Capter dérive de captal, mot gascon.

Gâteaux de Limoux à Toulouse.

500 grammes de farine. Faire le levain avec le 1/4, 15 grammes levure. Vous travaillez la pâte avec 5 œufs et du sel. Beaucoup de corps. Vous y ajoutez 125 grammes de beurre et 125 grammes de sucre, 1 zeste citron haché et le levain, les faire à midi pour les rompre deux fois et toujours à l'étuve. On les moule ronds et on les étend au rouleau comme galette. Les mettre sur plaque et taper au milieu avec la main, que ça soit épais au bord. Cédrat en tranche autour et casson partout; on ne les coupe pas. Four moyen pour la couleur.

Brioche sucrée de Romans. Drôme.

500 grammes de farine, 250 grammes de bon levain, sel. Bien travailler avec 8 œufs. Vous y versez 250 grammes de beurre en crème et 250 grammes de sucre, beaucoup de corps, 1 zeste citron et 2 écorces d'orangeat hachées. Lever sur le four comme il faut. On les rompt le lendemain et on les dresse en couronnes sur plaques. Levés, dorés, cédrat et casson dessus. Veiller à la couleur. Four moyen.

Gâteau des rois de Dinan (Côtes-du-Nord).

1 kilogramme farine, 250 grammes levain, 250 grammes beurre, 250 grammes sucre brut, cannelle 15 grammes, fleur d'oranger. L'on détrempe la farine et le levain à l'eau tiède, l'on donne beaucoup de corps, toujours en mouillant; puis l'on mélange le beurre et après le sucre. L'on met la pâte dans un linge et on le pose sur le four. Le lendemain rompre et les dresser en couronnes ou galettes. On les fait lever et on les cuit sans les dorer, on les coupe au ciseau. Four moyen sur plaques.

Roibois de Morlaix (Finistère).

500 grammes de farine, 375 grammes de bon levain, sel. Pétrir à l'eau tiède, y donner beaucoup de corps. Pâte mollette et ajouter 250 grammes de beurre et 250 grammes de sucre, eau d'oranger. Faire lever sur le four comme à Dinan et cuire la même chose sans les dorer. Couper au ciseau. Ces gâteaux se vendent 1 fr. et 1 fr. 25 la livre.

Brioches de Lyon.

3 livres de farine en fontaine, 40 grammes de sel, 750 grammes de levain. Travailler la farine avec 15 œufs et de l'eau, 750 grammes de beurre. Lorsque la pâte a bien du corps, vous remettez 8 œufs peu à peu et le levain. Tenez la pâte au chaud, le lendemain vous la rompez et dressez des couronnes sur papier beurré et sur planches. Les faire lever sur le four, les faire refroidir. Puis on les dore, on les coupe au ciseau et on les cuit à bon four. C'est une pâte qui donne beaucoup de travail. Elle est très bonne chaude comme les brioches de la Lune; froide, c'est ordinaire. L'on en fait à 5, à 10 et 15 centimes, que l'on fend.

Pâte brisée et macaronés.

Voyez à l'article *Pâte brisée* et *Macaronés* ou *Nantais*.

Brioche sucrée de Provence.

500 grammes de farine, sel, travailler avec 12 œufs. Donner beaucoup de corps, pâte mollette, y ajouter 200 grammes de beurre en crème, 200 grammes de sucre et 375 grammes levain de pain. Faire lever la pâte sur le four et sur linge fariné. Le lendemain, rompre et faire des couronnes levées, coupées et sucrées. Cuir four moyen un peu ouvert.

Rôties de Provence, couques, crêtes de coq.

500 grammes de farine, on prend le 1/4 pour le levain. L'on pétrit avec 125 grammes de beurre, 3 œufs et du lait, pâte comme la brioche; l'on y ajoute sel, 125 grammes de sucre, 60 grammes fruits hachés et le levain. Le lendemain, bien la rompre et dresser, avec, des rôties allongées que l'on colle l'une contre l'autre, largeur de la plaque, et des rondes à part, des nattes, des couques, genre flûte et des crêtes de coq. Ce sont des flûtes forme croissant que l'on coupe tout autour avant de les dorer. L'on met lever, l'on dore tout ça, et l'on met du sucre en poudre dessus. Cuire à four chaud. 10 centimes pièce.

Gâteaux de Verviers, dits du Nord.

500 grammes de farine, le quart pour le levain. Pétrissez avec 125 grammes beurre, 2 œufs et du lait. Vous y ajoutez 125 grammes sucre, 100 grammes corinthe, 5 grammes cannelle, pâte ferme. Le lendemain, vous le rompez et y mélangez 50 grammes de sucre candi écrasé. On les dresse en bande comme les biscottes, on les fait lever, on les dore et on les cuit à four moyen. On les sert dans les festins et banquets au Pas-de-Calais, Lille et Belgique. L'on en fait des ronds que l'on coupe en croix au ciseau.

Vrais gâteaux de Nanterre.

500 grammes de farine, faire le levain avec, 150 grammes beurre, sel, 1 œuf, lait. Faire une bonne pâte, mettre le levain. Le lendemain on les rompt, on les moule ronds ; on les allonge un peu forme meringue, on les colle par 12, on les fait lever. Les dorer et cuire à four chaud. 60 centimes la douzaine.

Milanaises.

500 grammes de farine, faire le levain avec, pétrir avec 75 grammes beurre, sel, 1 œuf et lait lorsque votre pâte est finie. Vous y ajoutez 100 grammes de sucre. Le lendemain, vous rompez et les dressez en tresses, navettes, ronds, allongés. Lever, dorer et four chaud. 10 centimes pièce.

Pâte dite repère.

Écrasez au couteau un peu de dorure avec de la farine. Vous la tenez mollette, vous vous en servez pour boucher un trou si un pâté se perce et pour coller un socle de pâtisserie ou de cuisine.

Fard, spécialité de Lorient (Morbihan).

Moule à génoise foncé ou cercle à flan. Vous travaillez 250 grammes de farine, 125 grammes de sucre avec 4 œufs et 1/2 litre de lait, vanille. Vous y ajoutez 125 grammes raisins de Malaga épluchés et 125 grammes beurre fondu. Cuire à bon four, comme flan crème ; poudrer en sortant.

Crèmes à la chantilly.

Toutes les villes de France regorgent de crème et ici, à Paris, l'on ne peut s'en procurer en nature, les glaciers se l'accaparent presque toute. Si l'on veut de la crème, il faut

aller la chercher chez le crémier, et ce n'est que du vent, vu qu'ils mettent de la gomme adragante pour la faire mousser. La bonne crème coûte 1 franc et 1 fr. 20 le litre. A Lyon, il y a toujours au magasin un tamis fer-blanc de crème fouettée et vanillée, reposant sur une coupe. Les choux sont à côté, l'on vous les garnit à mesure, et il n'est pas rare que l'on fouette cinq et six fois de la crème par jour. C'est un plaisir d'en manger comme cela. A Rennes, mettez-vous sur la place du Théâtre, le dimanche, sur les 3 ou 4 heures : vous verrez passer une procession de bonnes, chacune avec un saladier de crème fouettée qu'elles vont chercher dans un faubourg. Elles achètent des échaudés du pays pour manger avec, ou bien elles la vanillent pour la manger autrement. A Nantes, à Brest, crème excellente ; à Toulouse, à Bordeaux. Il n'y a que Paris en retard.

Choux crème de Lyon.

L'on tient sa pâte à choux ferme, ayant forcé en farine ; l'on garnit à la poche des moules à brioches ; l'on donne un coup de pinceau, et cuit à four chaud, ça forme la brioche à tête, l'on fend au milieu et l'on garnit de crème et l'on recouvre. C'est par 200 le dimanche.

Gomme adragante.

La gomme adragante découle spontanément des tiges et des rameaux de certains arbrisseaux, surtout de l'*Astragalus tragacantha*, qui se trouve dans la Turquie et la Perse. L'adragante est en petits fragments rubanés, opaques, de couleur blanche. En poudre, elle fait mousser les blancs, les crèmes fouettées; trempée à l'eau quelques heures. Elle prend beaucoup de corps et absorberait une quantité de glace, de sucre et d'amidon. Elle rend de grands services pour tous les pastillages, ainsi qu'aux confiseurs.

Gomme arabique.

Tout le monde ou à peu près sait que la gomme sort de nos arbres fruitiers, sous la forme d'un liquide épais et visqueux qui durcit vite à l'air. Les meilleures et abondantes proviennent des espèces d'acacias qui bordent le Nil, en Arabie et au Sénégal. C'est à la gomme que nous devons ces beaux luisants de petits fours que rien ne saurait imiter, et pour les fruits sur les entremets. Il y a bien le glucose et l'abricot cuit, mais rien ne vaut la gomme, et le confiseur ne pourrait faire aucune pâte sans gomme et sirops.

Pâte à thé au rouleau.

500 grammes de farine, 250 grammes de sucre, 250 grammes de beurre, 3 œufs, citron ou bergamote ; l'on étend au rouleau et l'on coupe à toutes sortes d'emporte-pièce que l'on décore aux fruits, amandes, pralin, raisins, etc. Bien dorer et cuire à four chaud.

Pâte à la seringue.

Même recette, on parfume à l'anisette et l'on met 1 œuf de plus, que la pâte ne soit pas si dure. Beaucoup de rosettes à dessin et les couper et les modeler à volonté. Four chaud et les gommer. On en décore aux fruits et aux amandes. Rosette, douille à seringue.

Pâte à pains.

500 grammes de farine, 375 grammes de glace, 125 grammes de beurre, 9 jaunes, 1 moule kirsch ; on les dresse en pains, en nattes, en croissants, etc., dorer fortement et les fendre. Ces pâtes demandent à être faites la veille. Four chaud. Se méfier de l'âtre.

Pâte à dessiner.

500 grammes de farine, 200 grammes de glace, 200 grammes de beurre, 2 jaunes, anisette ou autre, un peu de lait. Faire la pâte ferme, on l'étend au rouleau, on imprime des bouchons ou bois sculpté et l'on coupe à volonté. Les gommer sitôt cuits. Four chaud.

Pâte à reproduction de dessin.

625 grammes de farine, la broyer en sable avec 250 grammes de beurre, faire une fontaine, citron, y mettre 250 grammes de sucre, 1 œuf et 1 moule de lait. Pâte ferme, la fraser une fois, ne pas la brûler, n'importe quelle planche à dessin, elle vous le garde à la surface; bien appuyer et cuire à four pas trop chaud. Jolie pâte.

Pâte à thé aux amandes.

500 grammes de farine, 250 grammes de glace, 180 grammes d'amandes en poudre, 125 grammes beurre, 10 jaunes, vanille. La dresser en petits pains et au rouleau. Dorer et décorer. Four chaud. Les fendre.

Pâte à thé à la poche.

500 grammes de farine, 250 grammes de glace, 200 grammes de beurre, 12 jaunes, citron; faire une bonne pâte, pas dure, fraser une fois, et avec de jolies douilles à dessins, vous la dressez vivement à la poche, sur plaque légèrement beurrée. On les décore aux fruits. Cuire à four chaud et les gommer.

Pâte au sac ordinaire.

500 grammes de farine, 250 grammes de glace, 75 gram-

mes de beurre, citron, 12 jaunes. Dresser à la poche comme les autres et décorer. Four chaud. Gommer.

Pâte milanaise au bouchon.

500 grammes de farine, 250 grammes d'amandes et 250 grammes de sucre pilés ensemble fin, 300 grammes de beurre, 1 œuf, 2 jaunes, vanille, les couper épais après les avoir appuyés, et cuire à four moyen. Ne pas dorer.

Pâte à foncer les entremets.

500 grammes de farine, 250 grammes de sucre, 125 grammes de beurre, 3 œufs, eau d'oranger; pâte ferme. Ne jamais dépasser la quantité ci-dessus, ni d'autre parfum.

Pâte à devises.

30 grammes gomme adragante fondue avec 1/2 litre eau d'oranger à froid. Le lendemain, vous la videz dans le mortier, et y ajoutez 4 blancs d'œufs, en mettant de la glace et toujours en travaillant; pâte ferme; l'étendre au rouleau mince et y passer le rouleau cannelé, on les coupe grandeur pièce de 2 francs, on les tourne en cornets et l'on fait sécher sur le four. Le lendemain, l'on y colle une devise dans chaque.

Meringues à la corne.

500 grammes de sucre cuit au boulet; le verser sur 8 blancs bien fermes, vanille et autres couleurs, y ajouter 200 grammes de sucre à glace. On les dresse à la corne dans sa longueur sur plaque beurrée et farinée. Four doux et ouvert, ça rapporte 65 à 70 à 5 centimes. L'on en fait beaucoup à Nantes.

Meringues à la cuillère.

500 grammes de sucre battu sur feu doux avec 8 blancs, vanille. Aussitôt que c'est ferme, on les dresse à la cuillère

sur plaques beurrées et farinées. Four doux et ouvert. L'on tape la plaque pour les aplatir. Se font à Brest et Lorient et à plusieurs parfums.

PETITS FOURS FINS

Avant de parler des petits-fours, mentionnons d'abord que Mme Baretta-Worms est la fille de M. Jules Baretta, ancien confiseur-pâtissier d'Avignon et qu'elle est née à l'hôtel du Palais-Royal, dans la chambre même où fut assassiné le maréchal Brune, M. Baretta dirigeant l'hôtel à l'époque de sa naissance. C'est vous dire que la charmante actrice aime les petits-fours. Mme Baretta est pensionnaire de la Comédie-Française.

Amérias ou cassolettes.

Pilez 500 grammes d'amandes avec 18 blancs d'œufs, ajoutez-y 500 grammes de sucre ; pâte molle; bien la travailler au mortier. Beurrez 2 plaques ordinaires, étalez-y la pâte d'amandes et cuisez à four chaud; une fois cuite, étalez sur l'une de l'abricot au rhum bien réduit et mettez l'autre couche dessus. Ne les couper qu'une fois refroidis en dés, en losanges, en équerres et carrés longs.

Pâte d'amande fondante.

Pilez 250 grammes d'amandes avec 2 moules de kirsch et versez-y 500 grammes de sucre cuit au cassé, en remuant vivement à la spatule. Pour fruits et autres moulés à la main.

Pâte d'amande allant au four.

500 grammes d'amandes pilées avec 9 ou 10 blancs, y verser 500 grammes de sucre au cassé et toujours en

remuant vivement. L'on fait des ronds pincés de différents parfums : des abricots, des amandes vertes, des noix, etc.

Le nansouty.

125 grammes d'amandes pilées avec 3 blancs, y ajouter 250 grammes de sucre, travailler un peu. Pendant ce temps vous remuez sur le feu 125 grammes de sucre avec 4 blancs d'œufs, au poêlon, comme pour macarons d'Italie, sitôt cuit au soufflé fort, et mélangez-y en chauffant votre pâte d'amandes jusqu'à ce que le doigt y ait très chaud. Laissez refroidir 1/2 heure et couchez ronds à la poche sur papier. Les cuire le lendemain à four doux. Appuyer deux fois le couteau dessus avant de les cuire. Gommer.

Florentins.

Faites une caisse de flamand (voyez *Flamand*), abricotez à l'abricot cuit, semez-y un pralin fin et poudrez, passez une minute à four chaud, et sitôt froid, vous coupez sous toutes formes.

Monte-Carlo.

Bonne caisse de génoise où vous aurez mis de la poudre d'amandes ; une fois cuite, la farcir au pralin moitié pistaches. Les glacer pistaches et en semer de hachées dessus. Couper à l'idée de l'ouvrier.

Sultane aux marrons.

Génoise que vous farcissez à la purée de marrons, glacez-la vanille et coupez-la en croissants et carrés longs.

Pompadours gelée.

Génoise fine, la fourrer à la gelée de pommes aromatisée au kirsch, l'abricoter et la glacer au café ; pistaches hachées dessus.

Précieuses.

Faites de petites bouchées longues en biscuits. Creuser et garnir d'une gelée au kirsch, et les glacer kirsch.

Victorias.

Coupez des carrés en génoise, mettez dessus de la purée au pralin dressée en équerre pointue, et glacez aux pistaches.

Figaros.

Génoise foncée de pâte pralinée noisettes. Glacer café, pralin grillé dessus. Couper de plusieurs formes.

Jeanne-d'Arc.

Faites fondre 60 grammes de chocolat sucré, mélangez-le avec 125 grammes de purée de marrons vanillée et faites des boules que vous appuyez un peu, et les glacez au chocolat à l'aiguillette que vous plantez sur passoire, et les mettez dans caisse en papier.

Archiduc.

Génoise coupée en trois, farcir de marrons l'une, couvrir et fourrer l'autre d'abricot; recouvrir et glacer vanille. Un dé d'ananas sur chaque rond de génoise. On peut les couper à d'autres modèles.

Amazones.

Génoise farcie de pralin noisettes et abricot mélangé, une couche du même dessus. Glacer kirsch et couper carrés; un point douille à breton en crème marron.

Nilson.

Macarons moelleux. Creuser et y mettre une gelée à l'orange en bombe, et glacer à l'orange.

Charles-Albert.

Caisse en monclara (voyez *Monclara*), la fourrer d'une crème mascotte au café et marrons. Glacer café. Couper à volonté.

Monte-Christo.

Même caisse (voyez *Monclara*) ou autre pâte d'amandes, farcir d'une gelée à l'orange et rhum, 1/4 cerise dessus. Couper en croissant. Glacer au rhum.

Mokatines.

Petites bouchées ovales. Les creuser et garnir d'une crème à éclairs au café et glacer fondant café.

Rossinis.

Petites bouchées rondes. Les creuser et garnir purée marrons à l'abricot, les glacer vanille, une moitié pistache dessus.

Lavallières.

Rognons biscuits. Les creuser, les garnir d'ananas haché à l'abricot et glacer au kirsch.

Pompadour.

Génoise farcie de pralin noisettes au café. Mêler crème moka et glacer au café. Faire des carrés longs.

Carolus.

Macarons moelleux. Les creuser, les garnir de gelée au kirsch en bombe et glacer anisette, quelques pistaches.

Franklin.

Génoise. La farcir crème vanille et pistaches, et la glacer pistaches. Une moitié du même fruit sur chaque.

Danichef.

Génoise farcie gelée marasquin. La glacer marasquin et couper en équerre, 1/4 prune mirabelle dessus.

Parfait crème.

Génoise fourrée crème au café marron. La glacer au café et y semer des amandes pralinées à trois-frères. Les couper en carré long.

Carvalho.

Bouchées biscuits. Garnir de gelée à l'orange et glacer kirsch, 1/2 pistache dessus.

Chocolatines.

Rognons en biscuit. Les creuser et les garnir d'une crème à éclairs au chocolat. Les glacer au chocolat.

Augusta.

Génoise en équerre sans être farcie. Y poser au couteau une équerre crème moka bien lisse, et glacer au café fondant.

Saint-Pierre.

Bouchées biscuit ovales. Creuser et garnir purée marrons à l'abricot. Glacer kirsch, semer du pralin aux noisettes dessus.

Visitandines.

Macarons moelleux, y poser une boule de marrons vanillés et glacer vanille.

Salammbô.

Faire de tout petits éclairs, à la douille à langue de chat, longs de 5 centimètres. Les garnir crème au kirsch ou vanille et les glacer au cassé. Y semer pistaches hachées fines.

Carolines.

Faire des boules à saint-honoré, de bonne grosseur, les garnir de crème vanille et les glacer au cassé. 1/4 cerises dessus.

Petits éclairs café et chocolat.

Les dresser comme les salammbô. Les garnir crème café et glacer idem : ceux au chocolat, crème et glace idem.

Dame blanche.

Génoise farcie crème au kirsch. Mettre une couche crème dessus et glacer kirsch. Les couper carrés longs et losanges.

Sénateurs.

Faire deux petites caisses en pâte macarons légers, colorer pistache et cuire sur papier, on les fourre à la purée pralinée. Les glacer kirsch et couper longues. Voyez *Caisse*, ci-dessous.

Caisses pour fours glacés.

125 grammes d'amandes pilées avec 3 blancs, vanille et 250 grammes de sucre, y ajouter 6 jaunes et 100 grammes

fécule, 6 blancs fermes. Ça fait 3 petites caisses ou deux moyennes, papier au fond. L'on fait un farci pistaché et un autre ananas et l'on met les deux farcis entre les trois caisses et l'on glace au fondant, vanille. Couper carré un dé d'ananas dessus.

Impératrices.

Marrons en purée et pralin noisettes par moitié, y mêler du chocolat fondu. Les dresser en boule olive et glacer chocolat à l'aiguillette. Les mettre dans des caisses ovales en papier.

Fours farcis aux avelines.

60 grammes avelines grillées, 60 grammes amandes, 125 grammes sucre. Broyez tout ensemble au cylindre ou au mortier. Mouillez avec 2 jaunes, 1 moule de crème double, vanille, 30 grammes beurre fondu. Avec cette pâte, l'on farcit des génoises ou autres pâtes.

Beignets d'orange.

500 grammes d'amandes broyées avec 8 blancs, y ajouter 600 grammes de sucre, 60 grammes d'écorces d'oranges hachées et mélanger à la pâte 8 blancs montés et une poignée d'amandes effilées. Les coucher dans des moules à tartelettes rondes et ovales. Un dé en orange dessus et poudrer. Four moyen un peu ouvert. Moules beurrés.

Marie-Rose.

250 grammes d'amandes broyées avec 3 blancs, y ajouter 350 grammes de sucre, 6 abricots confis. Couper en petits dés, 50 grammes fécule et 3 blancs fermes, 3 gouttes noyau. Cuire dans des caisses papier et poudrer. Four moyen ouvert.

Trouvères.

250 grammes d'amandes broyées avec 4 blancs, y ajouter 300 grammes sucre et 50 grammes d'ananas, haché au kirsch, y associer 3 blancs fermes. Les coucher dans des tartelettes ovales, foncées minces et four moyen. Une fois cuites et froides, les masquer fortement de confitures fraises et glacer pêche.

Délices marrons.

Caisse génoise, la farcir de purée marrons au chocolat et abricot mélangé. Les glacer chocolat. Coupés en losange.

Antoinette.

Génoise garnie de gelée aux fraises et marasquin. Les glacer au marasquin et couper en pavé carré.

Marasquin ou maraschino.

Le marasquin est une liqueur spiritueuse obtenue en faisant infuser, dans un litre d'eau-de-vie blanche, 500 grammes d'une petite cerise ou griotte nommée en Italie *marasca;* cette liqueur a sa spécialité à Zara en Dalmatie ; mais on l'imite très bien en France avec des infusions ou distillations mélange de fraises.

Kirschenwasser.

Des mots allemands : *kirsche*, cerise et *wasser*, eau, liqueur spiritueuse que l'on obtient par la distillation des cerises, ou des merises (celle-ci est la meilleure). Le kirsch égale en force les spiritueux les plus puissants. Sauf l'alcool, sa saveur parfumée délicate et distinguée rappelle un peu celle de l'amande amère. Il doit cette saveur à la présence d'une faible quantité d'acide prussique contenue dans l'amande. La Forêt-Noire (Allemagne) et les Vosges (France)

ont le monopole de la fabrication. Je parle de ces deux liqueurs parce qu'elles nous rendent de grands services et qu'il faut connaître ce que l'on emploie.

Bouchées ventadour.

Génoise kirsch farcie pralin avelines. Les couper rondes, mettre dessus une boule même pâte, et glacer fondant kirsch.

Comte-Orloff.

Rognon en macaron moelleux. Le farcir d'une crème au beurre anisette, le glacer anisette et un petit décor crème pareille. Douille fine à breton.

Cendrillons.

Tartelettes à solférino creuses, les garnir avec l'appareil à beignet d'orange, mais sans orange, les cuire sans poudre. L'on y met une boule bombée en pralin chocolat et l'on glace idem.

Pralin chocolat.

Dans 500 grammes de pralin que vous posez une fois broyé, vous introduisez 125 grammes de bon chocolat fondu et vite mêler.

Princesses.

Moules ovales à tartelettes, les foncer pâte sucrée et mettre de l'appareil à marie-rose, cuire et les bomber en dos d'âne de purée marrons. Les glacer vanille et semer des amandes grillées très fines dessus.

Massepains royaux.

250 grammes d'amandes pilées avec 4 blancs, y ajouter 250 grammes de sucre, vanille, une écorce d'orange râpée, carmin rose, que la pâte ait la couleur sanguine, 500 gram-

mes fécule, 50 grammes beurre et trois blancs fermes. Les coucher caisses rondes, une demi-cerise sur la moitié, poudrer, et une glace royale à l'orange sur l'autre moitié, ça fait deux sortes. Four un peu chaud et ouvert. Beurre fondu.

Rochers abricot.

Pâte d'amandes à livre pour livre très ferme, y faire entrer de l'abricot cuit, du rhum et des amandes effilées. Les dresser en rochers la veille. Les cuire à four chaud et les glacer au rhum. Dresser à la main.

Petit-duc.

100 grammes d'amandes et 60 grammes d'avelines grillées et pilées et passées au tamis avec 250 grammes de sucre. Les verser sur 6 blancs bien fermes comme meringue, y mêler 60 grammes beurre fondu, 30 grammes fécule. Les dresser à la poche sur plaque beurrée grosseur palais dames. Four moyen, les décoller vivement. On les farcit au pralin noisettes, sans les glacer, sans fécule, ils s'écartent et il faut les couper ronds. Coller deux à deux.

Diplomates.

250 grammes d'amandes et 300 grammes de sucre pilés et passés au tamis. Les mélanger avec 3 blancs, vanille, les coucher sur papier douille à langue longs de 5 centimètres, les cassonner. Four chaud. On les colle à l'abricot sitôt froids.

Tunisiens.

Boules en pâte à choux, les garnir crème au kirsch, glacer idem. Une moitié pistache dessus.

Belzunce.

Coupez des ronds en génoise, purée pralinée en pointe, y mettre un dé d'ananas dessus et glacer vanille.

Bouchées Monglas.

Coller un rond en génoise avec un petit macaron moelleux à l'abricot, et y faire une rosace crème au kirsch et glacer idem.

Sobieski.

Génoise imbibée au kirsch, farcir pâte pistache, forcer en kirsch et couper en équerre. Y mettre une boule du même farci dessus, et glacer kirsch.

Marie-tudor.

Macaron moelleux ovale, pralin chocolat dessus. Abricoter fortement et glacer marasquin ou kirsch.

Indiscrets.

Génoise parfumée à l'anisette, l'arroser avec, farcir aux avelines. Glacer anisette, les couper en croissant. Carré d'ananas dessus.

Grésilliens.

Pilez 400 grammes d'amandes et 400 grammes de noisettes grillées. Mouillez-les avec 1 litre de lait, les piler bien fines. Mettez-les dans une terrine, vous y mélangez 1 kilog. de sucre, vanille, et 500 grammes de gruau que vous versez sur 12 blancs bien fermes. Mélangez et couchez à la poche sur plaques cirées grosseur de macarons. Cuire à four moyen. Une fois cuits, vous les farcissez au pralin ou caraque entre les deux.

Moskowa.

Petites tartelettes foncées avec des rognures de feuilletage cannelé, y coucher une larme en pâte d'amandes

douille à breton. Cuire à four chaud. Les poudrer en sortant du four.

Caraques.

125 grammes d'amandes et 250 grammes de sucre pilés et passés au tamis. Mettre dans une terrine, y ajouter 3 œufs, 1 cuillerée d'huile d'olive, 2 cuillerées d'eau bouillante, vanille et essence de café, y mêler 125 grammes gruau, pâte molle, l'étaler sur une plaque beurrée. Four chaud. En sortant du four, les couper à l'emporte-pièce uni et les coller avec une boule de pralin au milieu.

Miroirs.

500 grammes de noisettes grillées, les broyer avec 500 grammes de sucre et passer au tamis, 30 grammes farine, vanille. Les verser sur 12 blancs fermes, les dresser douille à langue en couronne ovale sur plaque beurrée et farinée. Vous coulez dans l'intérieur de la couronne une pâte d'amande que vous avez ramollie avec des jaunes, du rhum, cuisez à four moyen. Ne pas oublier de semer des amandes hachées sur les couronnes. Une fois cuites, vous abricotez à l'abricot réduit et glacez au rhum clair.

Candides.

Faites de petites boules ovales en pâte à choux. Enlevez le dessus sitôt cuit et garnissez l'intérieur d'une crème au kirsch, au beurre en dos d'âne. Glacez au kirsch et bordez le tour aux pistaches hachées fines.

Surprises.

Faire une caisse de génoise épaisse. Couper des ronds à l'emporte-pièce, les creuser et y couler à la poche une crème au beurre pralinée en pointe, et glacer café.

Louisiane.

Pilez 100 grammes de noisettes grillées avec 1 moule de café fort. Ajoutez-y 125 grammes de sucre, et fourrez une génoise que vous glacez au café. Découpez carré long. 1 demi-pistache dessus.

Ernestines.

Broyer 500 grammes d'amandes avec 560 grammes de sucre et les passer au tamis. Les travailler avec 9 à 10 jaunes, vanille et citron, gros comme une noix de beurre en crème, pâte ferme. Les coucher à la main mouillée comme macarons sur papier, les aplatir et dorer aux jaunes. Four un peu chaud.

Castillans.

Coupez de petits carrés de génoise. Collez-y au couteau des carrés de crème cuite au café très ferme. Les glacer café.

Parlements.

Petits choux ronds, couper le dessus. Les garnir en pointe avec une crème à marrons ou pralin, et glacer vanille.

Bouchées malibran.

Génoise, y couper des ronds, poser dessus une pointe en pâte pistache. Les glacer kirsch, et semer pistaches hachées. Malibran, célèbre cantatrice, née à Séville en 1809, morte en 1836 à Manchester.

Lamartine.

Dresser des bâtons pâte à choux, genre salammbô. Couper le dessus, poser dessus une larme en long, crème au

beurre kirsch. Glacer même parfum, pistaches hachées dessus.

Javanaises.

Biscuits longs comme langue de chat. Les couvrir de crème moka en dos d'âne et glacer café.

Brésiliens.

Boules en pâte à choux, enlever le dessus. Les garnir d'une crème cuite au kirsch. Sitôt refroidis, les glacer au cassé et semer des pistaches hachées.

Chambertin.

Génoise farcie noisettes, la masquer d'une couche de même. La glacer dessus à l'anisette et les couper en losange.

Berrichons.

500 grammes d'amandes pilées et passées au tamis avec 500 grammes de sucre, vanille, les verser sur 8 blancs bien fermes. Une fois mêlés, l'on dresse des rognons, des huit, des ronds, des virgules, des bâtons à la poche sur papier, l'on poudre avec des amandes hachées fines, et l'on cuit à four moyen. Pour les finir, l'on fait un cordon autour de chaque pièce au cornet, et l'on met des glaces à volonté au fondant.

Cerises farcies.

Lavez des cerises mi-sucre et les faites sécher. Vous les fendez et les garnissez de pâte pistache ou avelines et glacez cassé.

Noix farcies.

Prenez de belles noix sèches et bonnes, vous les ouvrez en deux et les garnissez fortement d'un farci noisettes ou autre, et les collez. On les glace au cassé à l'aiguillette.

Caisses pistaches.

200 grammes d'amandes pilées avec 5 blancs d'œufs, y ajouter 300 grammes de sucre et 30 grammes pistaches hachées fines. Vous y mêlez 4 blancs bien fermes, kirsch. Les coucher dans des caisses rondes papier, y semer pistaches et poudrer. Four moyen entr'ouvert.

Château-Landon.

125 grammes d'amandes pilées avec 3 blancs d'œufs, y ajouter 375 grammes de sucre, travailler au mortier, vanille. Chauffer la pâte en remuant. Les dresser ronds sur papier à la poche, mettre une moitié d'amande dessus. les faire la veille et cuire à four chaud.

Mandarines.

200 grammes d'amandes pilées avec 4 blancs d'œufs, y ajouter 250 grammes de sucre, les chauffer comme ci-dessus; y ajouter 60 grammes d'écorces hachées. Coucher sur papier, un dé d'orange au milieu, les cuire le lendemain à four doux ouvert. Gommer.

Pains à la Tosca.

125 grammes d'amandes pilées très fines avec 9 jaunes, 1 verre kirsch; vous y ajoutez 500 grammes de sucre en poudre. Les dresser ovales à la poche sur papier, y mettre une moitié d'amande dessus et poudrer. Les cuire le lendemain à four doux. Les gommer.

Farci de pignons.

125 grammes de pignons pilés avec 2 moules sirop vanille à 32 degrés, y ajouter 125 grammes glace, pour génoise ou pâte d'amandes, l'on farcit avec.

Farci de noisettes.

125 grammes de noisettes grillées, les piler avec 1 moule à baba de kirsch et y mélanger 250 grammes de glace.

Farci de pistaches.

60 grammes amandes et 60 grammes pistaches émondées, les piler avec 2 moules de sirop vanillé à 32 degrés, y ajouter 1 verre kirsch et 200 grammes glace.

Farci amandes.

125 grammes d'amandes grillées, les piler fines avec 2 œufs, 1 verre de kirsch et 250 grammes de glace.

Bruxellois.

Travaillez 250 grammes de beurre fin en crème avec 250 grammes de sucre et 4 gros œufs, vanille. Vous y ajoutez 250 grammes de farine ; vous les couchez ovales à la poche sur plaque sèche. Four chaud, et vous les glacez abricot cuit, puis au rhum.

Rochers orange.

200 grammes de sucre très peu travaillé avec 2 petits blancs d'œufs, y ajouter 2 écorces d'oranges coupées en dé et 200 grammes d'amandes effilées. Appareil ferme. Les dresser en pointe sur papier ; les cuire le lendemain, four chaud. Les abricoter et semer des amandes hachées et grillées dessus.

Bernardines.

Ronds de génoise, les creuser, garnir de gelée au kirsch. Mettre une moitié de pistache sur la gelée et glacer kirsch.

Fontanges.

Ovale en pâte à choux, enlever le dessus, les garnir en dos d'âne de crème anisette à choux ferme et glacer anisette, 1/4 pistache dessus.

Christine.

Caisse pâte à flamand, la farcir de pralin aux marrons, et glacer vanille. Couper carrés.

Avelines déguisées.

Coupez des ronds pâte d'amandes unis, mettez au milieu du pralin et fondant mélangés en boule; glacez-les kirsch. On les sert en caisse papier.

Pains aux jaunes.

125 grammes d'amandes pilées avec 9 jaunes, y ajouter 375 grammes sucre, 4 gouttes amandes amères; les dresser comme macarons hollandais. Étuver et cuire à four doux en les fendant. Les gommer.

Massepains moelleux.

500 grammes d'amandes et 500 grammes de sucre pilés ensemble avec 5 blancs; ajoutez-y 250 grammes de glace et 2 autres blancs, et travaillez. Vous y incorporez 4 blancs bien fermes et les dressez à la poche sur papier. Pâte pas trop dure. Les poudrer. Four moyen.

Soufflés en caisse.

Pilez 500 grammes d'amandes et 750 grammes de sucre et les passez au tamis. Vous pesez 250 grammes de cet

appareil et le versez sur 3 blancs montés, vanille. Couchez dans des caisses, 1 carré d'ananas dessus et amandes hachées. Poudrer et cuire four doux. Caisses à petits fours.

Princesses.

125 grammes d'amandes pilées avec 2 blancs, vanille. Les mélanger avec 300 grammes de sucre au mortier. Les dresser à la seringue douille à huit dents. Cuire à four moyen sur plaque beurrée. Les couper à 5 centimètres. Les gommer.

Marrons déguisés.

Broyez des débris de marrons glacés avec du sirop à 32 degrés, cuisez 500 grammes de sucre au soufflé, versez-le sur 100 grammes de chocolat sucré, faites une belle glace au chocolat et glacez vos marrons dont vous aurez fait l'imitation avec votre pâte. Glacez à la brochette.

Cerises glacées ou déguisées.

Prenez de belles cerises à l'eau-de-vie, égouttez-les, puis, les prenant par la queue, vous les enfoncez dans le fondant au kirsch et, les laissant égoutter, vous les posez dans de petites caisses papier.

Cerises glacées framboises.

Même opération que ci-dessus. L'on a du fondant rose parfumé à l'esprit de framboise. Les tremper dedans, les égoutter et mettre dans des caisses papier, la queue en l'air.

Cerises glacées au cassé.

Toujours cerises à l'eau-de-vie, mais les faire sécher un peu à l'étuve; les glacer au sucre cuit, les tenant par la queue, et les poser sur un marbre huilé. On les met en caisse après avoir coupé le sucre qui est au fond de la cerise.

Cerises à l'eau-de-vie.

Pour 30 litres d'eau-de-vie de Montpellier à 36 degrés, vous y ajoutez 3 livres de sucre, 6 clous de girofle et 15 grammes de cannelle en bois. Cette dose est pour les grands pots. L'on met à fondre le sucre avec 1/2 litre d'eau, et l'on mélange le tout. Après cela, vous mettez vos cerises, que le jus les couvre bien, et bouchez. Ce jus sert plusieurs fois en remettant de l'eau-de-vie chaque fois.

Pâte d'amandes pour fruits.

500 grammes d'amandes pilées fines avec environ 8 blancs, y verser 500 grammes de sucre cuit au boulet vanille. La dessécher à la spatule sur feu doux et la mettre à refroidir. L'on fait avec cette pâte des prunes, des amandes, des abricots et toutes sortes de fruits et petits légumes. On colore la pâte selon les fruits que l'on veut faire. Étuver et gommer.

Biscuits pour petits fours.

Vous faites du biscuit à 16 œufs bien vanillé. Vous faites des bouchées pour tous parfums, des boules, des rognons, des larmes, etc. L'essentiel, c'est de bien fourrer ces fours et de parfumer les glaces.

Génoise pour petits fours.

Battez à froid 500 grammes de sucre avec 16 œufs, vanille ; vous y ajoutez 500 grammes de farine, 500 grammes de beurre fondu en crème, mélangez légèrement et la cuisez dans des caisses carrées. Laisser refroidir ; après cela, on la découpe, on farcit, on fourre comme l'on veut. Faire des ronds, des carrés, losanges, croissants, équerres, etc. On les glace aux parfums glaces variées, décorés aux fruits, crèmes. Tout dépend du bon goût de l'ouvrier.

Génoise l'hiver et l'été.

Le beurre demande à être bien chaud l'hiver et mêlé vivement dans les génoises et comme les madeleines. L'été, on peut le verser presque en crème et ne pas travailler ces pâtes une fois le beurre mêlé.

Fours moelleux.

Voyez *Berrichons*.

Caisse pour petits fours.

500 grammes d'amandes pilées avec 8 blancs d'œufs et 1 moule de kirsch; y ajouter 500 grammes de sucre, remplir petite caisse beurrée et papier au fond. Four moyen Laisser refroidir. Découper comme la génoise et glacer fondant sans les farcir.

Fours au farci et à la purée.

250 grammes d'amandes pilées avec 5 blancs et 1 moule de crème double, vanille, 500 grammes de sucre. Beurrez une caisse à jujubes, papier au fond, et garnissez, cuisez à four moyen; une fois froid, vous mettez une couche de praliné au beurre dessus ou crème purée marrons. Vous découpez et glacez à volonté, principalement kirsch et pistaches hachées dessus.

Fours moelleux à la poche.

250 grammes d'amandes et 375 grammes de sucre en pain, les piler et passer au tamis. Vous remettez l'appareil au mortier, vous le mélangez à la spatule avec 3 blancs d'œufs, vanille et le pilez pour donner du corps. Vous remouillez aux blancs, que la pâte soit un peu ferme, et

vous dressez à la poche sur papier. Vous faites toutes sortes de dessins, que vous décorez aux fruits, amandes et d'autres, ou vous mettez de la glace dans les trous une fois cuits. Cuire à four chaud et les gommer sitôt. L'on peut faire toutes les lettres alphabétiques; mais il faut avoir de jolies douilles.

Fours demi-moelleux.

250 grammes d'amandes et 500 grammes de sucre en pain, les piler et passer au tamis; vanille, mouiller aux blancs et bien piler, on les dresse au sac et on les finit comme ci-dessus. Cuire à four moins chaud. Gommer.

Four au beurre fin au sac.

250 grammes d'amandes et 375 grammes de sucre en pain, les piler et passer au tamis; y ajouter vanille et autres parfums, mouillez avec 5 à 6 blancs et travaillez au mortier. Pâte ferme. Vous y versez 100 grammes de beurre fin en crème. Bien mêler. Vous dressez à la poche et les décorez aux fruits. Vous semez du petit sucre sur tous. Cuire à bon four et doubler les plaques. Veiller à ce que le casson ne fonde pas, il est fin et fondant. J'en ai fait souvent au général Lamotterouge, à Nantes.

Fours moelleux. Seringués aux blancs.

250 grammes d'amandes et 375 grammes de sucre pilés et passés au tamis, vanille. Les mouiller aux blancs. Pâte ferme. Bien la piler, et l'on dresse à toutes façons de douilles à la seringue sur papier registre, que l'on cuit le lendemain à four chaud. Les gommer. L'on coule plusieurs sortes de glaces selon les dessins de la douille et on les coupe après. Mettre de l'abricot cuit au cornet sous la glace.

Fours aux jaunes. Seringue.

500 grammes d'amandes et 750 grammes de sucre pilés et passés au tamis, vanille. Les travailler au pilon avec des jaunes d'œufs. Pâte pas trop dure. On la dresse à la seringue. On les fait à plusieurs dessins, l'on varie les douilles ou étoiles, l'on fonce de petites bandes, où l'on met du fondant dessus et l'on recouvre avec une étoile à chemin de fer; d'autres farcis de pistaches ou de pralin, toujours sur papier à registre et cuire à four chaud et gommer. Sitôt froids, on les coupe en losange, en équerre, en carré, etc. Mouiller le papier fortement. Aujourd'hui, l'on a les seringues mécaniques. Ce n'est plus la seringue qu'il fallait pousser avec la poitrine. L'on doit ces perfections à Trottier.

Petits fours blancs à la main.

500 grammes d'amandes et 750 grammes de sucre pilés et passés au tamis, remettre au mortier avec le parfum, y mêler 4 ou 5 blancs à la spatule pour lier la pâte et piler dur au pilon. Vous faites une pâte maniable et pouvant s'étendre au rouleau, et vous faites toutes sortes de petits fours, tels que noisettes, pommes d'api, poires, marrons, des pincés, ronds, de toutes couleurs et tant d'autres sortes. Four chaud. Plaques doublées et sur papier registre. Ne pas épargner les parfums.

Petits fours jaunes à la main.

Même dose que ci-dessus et même préparation. Vous mélangez à la spatule et au mortier avec des jaunes, vanille, et pilez fortement, que vous ayez une pâte ferme. L'on fait des marrons, des abricots, épis de blé, nattes moulées, des noix, des nœuds, chapeaux, etc., et tant d'autres sortes. Les gommer.

Fours d'amandes chocolat.

L'on fait sa pâte d'amandes comme ci-dessus, mais aux blancs, et lorsqu'elle est bien pilée, l'on y mélange 200 grammes de chocolat fondu par 500 grammes d'amandes. L'on fait des chapeaux, des pincés, des seringués et autres. On la ramollit, si l'on dresse à la poche.

Pâte d'amandes pistache.

L'on met 125 grammes de pistaches émondées et sèches pour compléter 500 grammes et l'on pile comme les autres. Parfumer vanille. Un peu carmin vert. L'on en dresse au sac, à la main, à la seringue et au rouleau. L'on en fourre au fondant, à la nougatine, le four pas si chaud, et bien gommer.

Pâte à la fraise et framboise.

00 grammes d'amandes et 750 grammes de sucre, piler et passer au tamis. Mouiller aux blancs et pâte ferme. Esprit de framboise ou de fraise ; carmin rose; à la main, à la poche, en les ramollissant et à la seringue, emporte-pièce. Four chaud. Dans les petits fours, il faut qu'ils soient surpris, mais ne pas les quitter une minute. Le four d'amandes est laissé un peu de côté par les farcis, génoises, purées et crèmes ; mais il reviendra à la mode. Voyez les entremets marbrés à l'abricot et aux glaces. Il y a trente ans qu'on n'en faisait plus ; ils ont repris depuis six à sept ans. L'on marbre à la meringue italienne aussi.

Four d'amande ancien.

500 grammes d'amandes pilées avec 6 à 7 blancs, vanille ; y ajouter 500 grammes de sucre. L'on s'échinait à taper là-dessus et souvent il y avait des morceaux qui ne

voulaient pas passer à la poche ou à la seringue ; les passant au tamis, ça va bien mieux et la peine est moins grande Il y en a toujours qui la font comme ça.

Dattes farcies.

Prenez de belles dattes, fendez-les et sortez les pepins. Mettez dedans une bonne pâte d'amande fondante bien vanillée ou aux pistaches ; la mouler en long et qu'elle ressorte un peu. Vous appuyez le dessus. On les glace au cassé à la brochette. Les servir dans des caisses longues et dentelées.

Amandes d'Aboukir.

Préparez de la pâte d'amande pistache, vert foncé et ferme, vous en moulez des boules ovoïdes. Vous les fendez après les avoir aplaties, et mettez entre une belle amande émondée, façonnez-le à la main. Bien imiter l'amande verte et que l'amande sorte un peu. Vous les faites sécher et les gommez sans cuire. On les glace au cassé.

Malaga farci.

Choisissez de belles graines de malaga, fendez-les et ôtez les pepins, vous avez de bonne pâte d'amande fondante aux pistaches. Vous en roulez de petites boules allongées et les garnissez comme les dattes. Vous les glacez au cassé. On les fait sécher avant.

Amandes flots farcies.

Ayez de belles amandes flots, c'est la ville d'Avola (Sicile) qui produit les plus belles. Vous les émondez et une fois séchées vous les fendez et les garnissez d'un bon pralin au sucre cuit. Mettez une bonne couche que vous avez roulée en olive, et appuyez. On les glace au cassé à la brochette

Pâte à noix et à autres fours.

125 grammes d'amandes pilées avec 2 blancs ou un peu plus, vanille. Vous y ajoutez peu à peu 500 grammes de glace et faites une pâte très ferme pouvant s'étendre au rouleau. Vous avez un moule à noix en bois de citronnier ou en soufre où le dessin y est incrusté. Vous prenez des morceaux de pâte d'amandes et les appuyez, que ce soit un peu creux. Vous les sortez avec la pointe d'un couteau. On les fait sécher et on les colle en remplissant la cavité d'abricot ou pralin.

Coquilles abricot, chocolat et pistaches.

Même pâte que ci-dessus. Foncez de tout petits moules à beignets et tartelettes cannelés et les mettez sécher sur papier. Le lendemain, vous mettez de l'abricot au fond et glace chocolat dessus aux uns, aux autres glace fondant serré vanille et pistaches hachées dessus. Les autres, abricot réduit plein le moule, et pistaches ou moitié cerise dessus.

Coquilles café et ananas.

Foncez avec la même pâte des tartelettes ovales cannelées, les faire sécher ; le lendemain, vous y passez un petit coup de pinceau carminé sur les crètes pour les rendre rosés. Aux uns vous mettez de l'ananas haché au fond et coulez dessus de la glace ananas très ferme. Ceux au café, abricot au fond fondant serré au café dessus, et quelques grains pralin.

Abricots

Prenez de la pâte d'amandes jaune et ferme. Coupez-en des morceaux pas trop gros, vous les roulez en boule allongée, et les appuyez un peu. Avec le dos du couteau vous marquez la fente et y mettez une queue de cerise ou en

angélique, mettez sur papier et y semez au pinceau quelques grains de caramel et à un autre pinceau quelques grains carmin rose en secouant le doigt. Cuire à four chaud et gommer.

Pommes d'api.

Moulez de petites boules pâte d'amandes, bien rondes. Vous les appuyez sous les doigts des deux bouts, y mettez un petit grain corinthe sur le côté de la moitié et une queue en angélique sur l'autre moitié de la dose. On les carmine sur le milieu au pinceau. Les faire sécher et les gommer. On peut ne pas les cuire.

MACARONS

Macarons de Nancy.

Prenez 500 grammes d'amandes émondées de la veille, pas sèches, ressuyées seulement, vous les pilez avec 3 blancs et 4 au besoin. Bien pilées fines. Laisser reposer la pâte jusqu'au lendemain, de nouveau continuez à travailler la pâte en la repilant avec 3 autres blancs. Vous y mêlez 1 livre 3/4 de sucre déglacé, mais que vous aurez pilé et tamisé vous-même. Pour que le grain soit plus gros, donnez beaucoup de corps à la pâte, et y remêlez 6 à 7 blancs ou plus, vanille. Ensuite, vous mêlez 3/4 de sucre cuit au filé tout chaud à la spatule, et les laissez reposer environ deux heures. Avant de les coucher, travailler un peu la pâte et les dresser à la seringue sur papier blanc. Une fois le sucre cuit mélangé, ne plus remettre des blancs, ça dérangerait le travail. Cuire à bon four moyen et les dresser au moment, 12 minutes suffisent. Les mouiller au pinceau. J'ai décrit les gros en avant.

Macarons fins.

500 grammes d'amandes fraîches blanchies et ressuyées. Les piler avec 4 blancs d'œufs et 2 moules de lait ou crème, vanille, y ajouter 500 grammes de glace. Les travailler pâte un peu mollette, les dresser sur papier et poudrés, et à la poche. Four un peu chaud.

Macarons aux alberges.

La même pâte que ci-dessus; au lieu de lait, vous y incorporez 2 moules à baba d'abricot fin sans sucre, et les dressez et cuisez pareils. Poudrés.

Macarons de Montmorillon (Vienne).

250 grammes d'amandes et 750 grammes de sucre pilés et passés au tamis. Vous les mouillez avec 5 blancs environ et vanille. Vous les dressez à la seringue, douille à rosette. Vous les coupez longueur de 10 à 11 centimètres, et les posez en couronne sur des feuilles de papier enjolivées autour et par douze. Cuire à four moyen et gommés. Ce macaron comme le nancy s'exporte.

Macarons d'Amiens (Somme).

500 grammes d'amandes fraîches, les piler avec 8 ou 9 blancs, vanille, y ajouter 500 grammes de sucre déglacé et 4 blancs de meringue italienne. Bien mêler et cuire sur papier, poudrer et four un peu chaud et entr'ouvert.

Macarons Saint-Emilion (Gironde).

500 grammes d'amandes fraîches blanchies. Les piler avec 8 blancs, très fines, y ajouter 2 livres 1/2 de sucre, vanille. Bien donner du corps. Vous les mettez dans un poêlon

et les mouillez avec deux moules de lait ou crème. Vous les desséchez sur feu doux jusqu'à ce que le doigt ne puisse résister. Laissez refroidir, puis vous les dressez à la cuillère ou à la poche et semez du petit sucre dessus. Four doux. Très en vogue à Bordeaux et Toulouse.

Macarons mous ou de Paris.

500 grammes d'amandes fraîches, les piler avec 7 à 8 blancs d'œufs, y ajouter 750 grammes de sucre, les travailler un peu. Puis, vous y mêlez 4 à 5 blancs bien fermes, pâte un peu mollette, dresser à la poche sur papier. Les poudrer. Four un peu chaud. Ce macaron se fait généralement à Paris.

Macarons de Lyon.

250 grammes d'amandes et 500 grammes de sucre, les piler et passer au tamis. Les travailler au mortier avec 6 à 7 blancs. Pâte un peu ferme. On les moule à la main mouillée et on les cuit sur plaque beurrée et farinée et sur papier si l'on veut. C'est la dose à la mode à Lyon et dans beaucoup de villes.

Macarons secs.

250 grammes d'amandes et 750 grammes de sucre pilés et passés au tamis, les mouiller avec 5 à 6 blancs, un petit verre rhum. Travaillez en pilant, que la pâte soit ferme. On les dresse à la main sur plaque beurrée et farinée, d'autres les dressent à la seringue, les mouiller au pinceau. Four moyen. Se méfier de la chaleur. Ce macaron se fait beaucoup en province.

Macarons.

Les macarons se font depuis livre pour livre jusqu'à 3 livres; si vous dépassez ce poids, vous n'avez rien de beau

ni de bon. Les macarons étaient déjà célèbres au XVII[e] siècle. Catherine de Médicis les apporta en France, l'Italie était plus avancée qu'aujourd'hui à proportion. Nous, nous avons tout dépassé en finesse et en coup d'œil. Il y a ceci : la France est le rendez-vous des fortunés et des gourmands.

Macarons de Niort (Deux-Sèvres).

375 grammes d'amandes et 500 grammes de sucre pilés et passés au tamis, les mouiller avec 4 ou 5 blancs. Bien les travailler, les mettre dans un poêlon et chauffer en remuant jusqu'à ce que le doigt y résiste. Vous y ajoutez 125 grammes d'angélique hachée fine. Couchez au sac sur papier et semez du petit sucre. Four moyen. A Niort l'on fait bien des choses en angélique. Les pièces montées y sont faites avec talent. L'on y fait des carpes, des cantalous, etc. Si ça continue, les mariées seront en angélique.

Macarons mous au chocolat.

Pilez 500 grammes d'amandes avec 9 à 10 blancs d'œufs, ajoutez-y 750 grammes de sucre. Bien travailler; le macaron est comme le savarin. Beaucoup de travail; puis vous y ajoutez à la spatule 250 grammes de chocolat fondu, vanille. L'on y ajoute 3 ou 4 blancs montés, ça les tient plus moelleux. Cuire à four moyen. Dressez à la poche et petit sucre dessus.

Macarons chocolat ordinaires.

500 grammes d'amandes et 1 kilog. de sucre pilé et passé au tamis. Les piler avec 9 à 10 blancs, donner du corps, y incorporer 250 grammes de chocolat sucré fondu, pâte un peu ferme. Les dresser à la main sur papier registre ; pas de casson dessus. Four moyen.

Macarons chocolat de Bordeaux

Blanchissez 375 grammes de sucre avec 3 ou 4 blancs d'œufs à la spatule, vous y ajoutez 250 grammes d'amandes hachées fines et 200 grammes de chocolat fondu. Vous les dressez à la main sur papier et cuisez à four moyen. Ce macaron reste glacé avec des crevasses et est assez joli.

Macarons au citron.

Pilez fortement 250 grammes d'amandes avec 3 blancs d'œufs, ajoutez-y 1/2 zeste citron haché et 125 grammes amandes hachées et grillées. Les rouler à la main, et cuire à four doux sur papier. 500 grammes de sucre.

Macarons aux pignons.

Pilez 125 grammes de pignons avec 3 blancs d'œufs, vanille. Vous y ajoutez 250 grammes de sucre et 2 blancs montés. Dresser à la poche et cuire four un peu chaud sur papier. C'est un essai que j'ai fait, ne pensant pas réussir, vu que le pignon fait l'huile. Il faut mettre les blancs avant de piler, il a bon goût et ressemble aux autres.

Macarons amers.

250 grammes d'amandes douces et 125 grammes d'amères sans être blanchies, les piler avec 750 grammes de sucre en pain, les passer au tamis, on les mouille avec 5 à 6 blancs. Pâte ferme et on les dresse à la seringue avec une douille ovale. On les fait ronds aussi. Mouiller et four moyen.

Macarons noisettes.

250 grammes noisettes brutes, les piler avec 5 à 6 blancs d'œufs, y ajouter 625 grammes de sucre. Bien les travail-

ler, que la pâte soit ferme. On les dresse à la seringue, petite douille sur plaque ou papier, les mouiller au pinceau. Four moyen. Cuire tendre. Ce macaron doit être tout petit, il est excellent.

Macarons framboisés.

250 grammes d'amandes et 500 grammes de sucre pilés et passés au tamis. Bien les piler en y mêlant 5 à 6 blancs. Quelques gouttes esprit de framboise et carmin rose. Les dresser à la main un peu rond allongé, sur plaque beurrée et farinée. Four moyen. On peut les dresser à la seringue. Tous ces macarons ne sont pas faciles à dresser à la seringue mécanique, ça va mieux à la petite. L'on pousse avec la poitrine, et le couteau coupe à mesure.

Macarons abricots.

250 grammes d'amandes et 500 grammes de sucre pilés et passés au tamis, les mouiller ferme. On les moule ronds à la main et on les jette sur du granulé zéro, les rouler, et puis sur papier. L'on fait un trou au milieu avec un bout de bois en appuyant. Cuire à four moyen sur plaque. Garnir le trou d'abricot réduit ou de fondant kirsch.

Composition d'amandes.

Beaucoup de maisons ont toujours à l'avance de la composition pilée, cela sert à bien des choses, soit richelieu, soit crème d'amandes, soit pralin, etc. Piler 500 grammes d'amandes avec 500 grammes de sucre et passé au tamis, et vous tenez cela dans un pot ou tiroir étant bien mélangé. Vous en prenez 125 grammes. Vous savez qu'il y a moitié de chaque.

Robes de chambre.

Mettez 250 grammes de sucre au mortier et vous y mettez un blanc, et vanille si le sucre est absorbé. Vous pilez

dur pour lui donner du corps et vous mélangez sur le tour 125 grammes d'amandes hachées. Vous étendez d'une seule abaisse et les coupez carrés. Mettre sur plaque beurrée et farinée. Cuire à four doux.

Grissinis anciens.

250 grammes de farine, 220 grammes de sucre, 2 jaunes, 2 moules de lait, citron, 5 grammes carbonate, laissez reposer. Le lendemain vous mettez 250 grammes de farine sur le tour, sel et mélangez votre pâte de la veille. Vous les dressez, les dorez deux fois et cuisez four chaud. Lester, autrefois rue de l'Échelle.

Grissinis pas nouveaux.

1 kilog. de farine détrempé avec 20 grammes de levure et 1/2 litre de lait chaud et plus s'il faut. Mettez à lever, puis vous mettez sur le tour 1 kilog. farine, 500 grammes sucre, 375 grammes beurre, pétrissez le tout à l'eau tiède et avec 8 œufs. Vous mettez lever à l'étuve ; puis vous remettez 1 kilog. de farine sur le tour et repétrissez le tout à l'eau tiède, 60 grammes de sel, les dresser, les dorer et les mettre à lever. Cuire à four chaud. Ceux-là se faisaient chez Séret à la Bastille. Vous voyez comme il y a des recettes compliquées.

Grissinis Guillout.

18 livres farine, 5 livres pour le levain, 200 grammes de levure, 3 livres sucre, 1 livre 1/2 beurre, 25 œufs et du lait. Pâte ferme et bien travaillée, le lendemain la rompre et les dresser, dorer deux fois et bien lever. Cuire à four chaud. Ceux-là se rapprochent des grissinis Gondolo.

Macarons de la Bourse.

500 grammes d'amandes fraîches blanchies, les piler avec 1 kilog. sucre ; lorsque tout est bien écrasé, vous mouil-

lez avec 6 à 7 blancs d'œufs, vanille. L'on chauffe la pâte au poêlon jusqu'à ce qu'elle soit un peu molle. On la dresse à la poche sur papier, les laisser refroidir 1/4 d'heure et les cuire. Ce macaron doit rester glacé et luisant. Four doux.

Grissinis croustillants.

500 grammes de farine, 125 grammes de beurre, 125 grammes de sucre, sel; pétrir au lait, pâte ferme. Les dresser et cuire à four chaud. Les dorer au lait avant et après. Se font à Nantes.

Étymologie du godiveau.

Autrefois, l'on disait un pâté de *godebillaux* (tripes de bœuf avec lesquelles on faisait ces pâtés), pâté chaud d'andouillettes, de hachis de veau qui se mettait en boulettes et de béatilles, riz de veau, crêtes de coq, champignons. On n'en fait plus depuis 1840, les tourtes et vol-au-vent les ont remplacés.

D'où vient le nom de niolleur.

Au siècle dernier, Avice, le grand pâtissier du XVIII[e] siècle, étant à la cour de Louis XVI, préparait des socles pour ses pièces montées. Il était à limer la pâte qui avançait. Il passe un gentilhomme au laboratoire royal. Il lui dit : Tiens, Avice est passé nielleur. En effet, l'on nomme nielles certains ouvrages d'orfèvrerie que l'on grave en creux, soit sur les tabatières ou pommeaux d'épées. Benvenuto Cellini en fit longtemps, et depuis, le nom est resté à la branche des pâtissiers. Et quand je pense qu'un pâtissier de Paris, en donnant les renseignements sur la pâtisserie en 1855 ou 1856, à Maurice Lachâtre, lui dit qu'il y avait une catégorie de pâtissiers ambulants que l'on appelait *miauleurs*. Quelle comparaison ce nom peut-il avoir avec notre métier, surtout nous

qui ne poussons aucun cri ni soupir en pétrissant. Voilà comme l'on induit en erreur les encyclopédistes. Ce qui n'empêche pas que depuis Avice le nom est resté à l'ouvrier qui travaille mal. Et Carême en a été traité bien souvent étant jeune, et Chiboust aussi.

Flûtes sucrées.

500 grammes de sucre battu au fouet et à froid avec 10 œufs et 15 grammes de carbonate, les mettre peu à peu : une fois pris, y ajouter 750 grammes de farine, citron. Les dresser sur plaque farinée; douille à langue de chat, longueur 16 centimètres, et semer du petit sucre dessus, four chaud. Ça s'écarte à 4 centimètres en cuisant. C'est du commun.

Des jaunes d'œufs.

Lorsque vous avez des jaunes en trop, mettez-les à tremper dans l'eau et ne les couvrez pas, car le jaune s'abîme tout de suite s'il est couvert et croûte s'il n'est pas dans l'eau; il ne se conservera guère que trois jours, il sent tout de suite mauvais, tandis que le blanc se conserve jusqu'à huit et dix jours; il sentira bien un peu, mais ce n'est rien auprès des jaunes. Plus le blanc est vieux, mieux il monte. Ne prodiguez pas les jaunes dans la brioche, ça la rend sèche et lourde. Ne pas en mettre dans la pâte à choux, ça la fait retomber et rester plate. J'aimerais mieux faire de la brioche rien qu'avec des blancs que de mettre la moitié des jaunes, les blancs la maintiennent. Les jaunes sont bons dans les petits-fours secs, les biscuits à la cuillère; les gâteaux secs de toutes sortes prennent le jaune. L'échaudé en prend très peu, sans cela il reste plat et verdit en dedans. La pâtisserie se défera plus vite des blancs que des jaunes et le placement en est plus facile.

Pâte à gâteaux secs de commerce.

500 grammes de farine, 250 grammes de sucre, 15 grammes ammoniac, 4 œufs, 1 moule de lait chaud ; bien délayer et faire une pâte mollette, que l'on étend au rouleau mince, on la coupe de différents modèles, cannelés, et on la dore, ou il y a du carmin dans l'une et du caramel dans l'autre. Les rayer et four un peu chaud.

Pains de Paris.

500 grammes farine, 250 grammes sucre, 125 grammes beurre, 10 jaunes, citron ; les dresser genre grissini, les dorer dorure forte et deux fois. Four chaud. Un peu gros et 12 centimètres de long.

Grissinis levés aux œufs.

500 grammes farine, faire le levain avec ; pétrir avec 60 grammes beurre et 60 grammes sucre, 3 œufs, un peu de lait ; pâte ferme. Les fraser. Le lendemain, les dresser et faire lever. Dorer. Four chaud. Pour ceux au beurre, l'on met pareille dose, mais seulement 125 grammes de beurre et du lait, pas de sucre ni œufs. Dorer deux fois.

Le colbert.

250 grammes d'amandes pilées avec 500 grammes de sucre et passées au tamis, les travailler avec 10 jaunes et 4 œufs, 1 verre kirsch, vanille ; y ajouter 200 grammes fécule et verser 250 grammes beurre fondu sur 10 blancs montés en mélangeant la masse. Moules à couronnes champenoises. Four moyen. Les glacer kirsch, 1 moitié prune sur chaque côté.

Lasagnes.

Tout à fait la même pâte que les nouilles. Vous les coupez de près de 2 centimètres de large sur 6 de long. Vous les blanchissez et les faites sauter au beurre et fromage et les passez au four avec chapelure dessus, ou les servez comme nouilles. Bien assaisonner.

Profiteroles à potage.

Faites des boules à pâte à choux; forcez en farine et cuisez-les fortement, et lorsque le bouillon est dans la soupière, vous y jetez deux ou trois boules par personne.

Quiches de Lorraine.

Foncez très mince ces anciens moules cannelés, dits tartes de cuisine, ils ressemblent au pain de Gênes. Travaillez au fouet 4 œufs, vous y versez 1/2 litre de crème sans beaucoup fouetter et remplissez votre moule. Vous semez quelques morceaux de beurre dessus et cuisez à four chaud. Ce gâteau est à la mode dans toute la Lorraine, est mangé bouillant et pas sans boire.

La marguerite.

Bonne génoise, la farcir purée de marrons et l'abricoter, amandes grillées autour. On décore le tour purée de marrons et l'on fait une branche en angélique au milieu avec losanges, et au bout un beau marron glacé que vous entourez de moitiés d'amandes, pour imiter une marguerite.

Échaudés en pâte à choux.

125 grammes de beurre, le faire bouillir avec 1 litre d'eau: aussitôt, y ajouter 1 litre 1/2 de farine. La dessé-

cher sur feu doux environ 1/4 d'heure. Vous la mouillez au pilon en la travaillant, ça prend 14 ou 15 œufs. Pâte un peu ferme. Vous la couchez à la poche dans les caisses à échaudé et cuisez à four chaud ; 20 minutes de cuisson, et vite les sortir de caisses.

Galettes demi-sel.

250 grammes de farine en fontaine, 10 grammes de sel, 150 grammes de sucre, 60 grammes de beurre, 1 moule 1/2 à baba de lait. Faire une pâte ferme. Les tirer un peu épaisses au rouleau, les couper unies et piquer. Four chaud. Se vendent au poids.

Fhankougue du midi.

Fhan veut dire poêle et *kougue*, gâteau, en allemand, gâteau de poêle. Prenez 500 grammes de farine et faites le levain avec le 1/4. Pendant que ça lève, vous pétrissez avec un tas de sel, autant de sucre, 250 grammes de beurre et 6 œufs, peu à peu ; faire une bonne pâte ferme ; mettez le levain ; le lendemain, vous rompez et l'étendez au rouleau, coupez uni, abricot au milieu et couvrez. Appuyer le dessus. Mettre à lever sur linge fariné. Vous avez de la bonne friture de beurre, les plonger dedans, et quelques minutes après vous les trempez dans un sirop au rhum et les poudrez. 15 et 20 centimes pièce.

Tartelettes de Lyon.

125 grammes de sucre bourbon, 125 grammes beurre, 1/4 litre d'eau, faire fondre et bouillir ; y mêler 200 grammes farine, remuer un peu sur le feu et mouiller avec 5 œufs. Moules à pont-neuf, foncés feuilletage. Sel et fleur d'oranger. L'on y met de la crème double quand il en reste. Bandes et four chaud.

Crème anglaise.

Travailler 125 grammes de sucre avec 4 jaunes, mouiller avec 1/4 litre lait ou 4 moules baba, 1 gousse fendue et 20 grammes gélatine. Vous la remuez jusqu'à ce qu'elle nappe et la passez à la passoire. On la met dans une terrine et l'on s'en sert lorsque le besoin s'en fait sentir ; on la fait fondre et l'on ajoute crème fouettée, soit charlotte, bavarois ou saint-honoré à l'anglaise. Cette dose doit rapporter 4 et 5 francs. 1/2 litre crème fouettée.

Gaufrette Eiffel.

500 grammes de farine en fontaine, 300 grammes de beurre, 125 grammes de sucre, 4 œufs, 5 gouttes amandes amères. Faire une pâte sans lui donner du corps, l'étendre au rouleau et couper à l'emporte-pièce cannelé, un peu épais. Cuire dans les fers à gaufre.

Macarons pastilles.

375 grammes d'amandes et 500 grammes sucre pilés et passés au tamis, les mouiller avec 6 ou 7 blancs, vanille, pâte ferme ; y ajouter 100 grammes farine à la spatule, les rouler à la main et jeter dans le casson. Cuire sur plaque beurrée. Four doux. Une fois cuit, l'on pose une pointe de glace royale au milieu et une pastille galante dessus.

Gaufres pour soirées.

250 grammes de sucre travaillé avec 3 œufs, eau d'oranger, puis 500 grammes farine, 125 grammes beurre fondu, sel, mettre 1 litre de lait avant le beurre et cuire aux fers. Avoir un bon feu et les tourner vivement. Les gaufres sont d'invention brabançonne. On les mange avec du miel dans dans le Midi de la France.

Crème frite ou à frire.

Détrempez 100 grammes de sucre et 180 grammes de farine avec 3 œufs et 3 jaunes, 1/4 litre lait; remuez sur le feu et y mélangez 3 blancs fermes, et encore 1/4 litre lait, et cuisez jusqu'à ce que cela bouille. Parfumez au cognac et versez-en par cuillerée dans de la bonne friture. On les range en monticule dans la cavité d'un trois-frères ou d'un solférino, et on les abricote. Cette crème a été trouvée pour le solférino en pâte à savarin.

Pain de pistache.

100 grammes de pistaches blanchies, les piler avec 2 moules 1/2 de lait et les passer au linge; faire fondre dans un bon moule d'eau 80 grammes de sucre et 2 feuilles gélatine, à chaud, et passer au tamis ; 1 verre kirsch, mêler le tout et mouler dans un tout petit moule à gelée et à la glace, couvert. Se fait pour une personne ou deux au plus.

Bombe abricot.

100 grammes d'abricot liquide sans sucre, où vous ajoutez 80 grammes de glace de sucre et vanille, 1 verre de kirsch et frappez. Pour une personne ou deux. Ce sont les doses que je faisais pour Charles III, prince de Monaco.

Fromage chocolat.

Faire fondre 3 tablettes chocolat sucré avec 3 moules d'eau et 50 grammes sucre. Une fois fondu, on le verse sur 2 jaunes d'œufs en remuant ; l'on passe au tamis et l'on frappe. Pour ces petites doses, l'on prépare sa glace dans une terrine avec sel, et l'on frappe son appareil dans un petit bassin à blanc. Mouler petit moule à fromage.

Pain d'abricot vanille.

2 petites feuilles gélatine fondues avec 50 grammes de sucre et 1 moule d'eau ; piler 50 grammes d'amandes avec un autre moule d'eau ; y ajouter le jus d'une orange et le lait d'amandes, et passer le tout sur un moule d'abricot en pulpe. Mêlez et en moule. Le sangler comme gelée ou blanc-manger.

Glace chocolat prince.

Faire fondre 3 tablettes avec 3 moules d'eau, les travailler avec 1/4 litre sirop à 16 degrés. Chauffer l'appareil, le verser sur 3 jaunes et passer au tamis. Le frapper au bassin et servir verre à glace. Mgr le prince détestait le sucre, et il fallait descendre au dernier degré pour glace café, chocolat et pots de crème. Il était, en outre, réputé le palais le plus délicat de l'Europe. Il n'avait eu d'égal que le roi de Hanovre, et, chose singulière, ils étaient aveugles tous deux. Donc le sens de la vue se reporte au goût. Aussi, le chef de cuisine et le pâtissier avaient de tristes compliments par instant. Espérons, pour mes successeurs, que son fils Albert Ier sera moins sévère. Charles III est mort au château de Marchais, près Laon, à la fin de 1880, à l'âge de soixante et onze ans.

Le fontanges.

Génoise ronde, boule en dôme au milieu en meringue, à l'ananas haché. Glacer ananas et y poser des dents de loups glacées roses autour, comme au parisien, et mettre entre un rond d'ananas en dedans sur le dôme. Marie-Angélique de Scoraille, duchesse de Fontanges, maîtresse de Louis XIV, née en 1661, morte en 1681 à vingt ans ; appartint au roi à dix-sept. Elle avait supplanté Mme de Montespan.

Chanteau de Nanterre.

Étendez au rouleau 500 grammes de pâte à brioche ou davantage, relevez les bords autour comme à un mirliton. Vous faites une croix au milieu au coupe-pâte et en relevez les quatre coins, que vous appuyez sur le tour qui forme couronne. Dorez et cuisez comme couronne. C'est assez original, et c'est la brioche que l'on donne au curé le jour du pain bénit.

Oublies et plaisirs.

500 grammes de farine et 300 grammes de sucre, eau d'oranger, les travailler avec 4 œufs et 1 litre 1/2 de lait; y verser 125 grammes beurre fondu. Pâte claire et cuite aux fers ; poser la pâte en rond au lieu d'être carrée comme les gaufres et gaufrettes, et les rouler en cornets.

Cornets à la Chantilly.

250 grammes d'amandes pilées très fines avec 7 à 8 blancs d'œufs; y ajouter 250 grammes sucre de glace, 60 grammes farine, vanille. Pâte molle. On les dresse ronds à la poche sur plaque beurrée et farinée. Cuire à four chaud. Les tourner en cornets et les poser à mesure dans des douilles pour éviter la détente. Ça sert aussi pour orner des entremets, tels que pompadours garnis de meringue italienne.

Pompadour crème.

Mettre sur un fond une génoise moule savarin, la glacer vanille, garnir le milieu d'une crème charlotte vanille, mettre dessus une génoise glacée chocolat, moule à brioche et des cornets tout autour à l'italienne rose et blanche. On les fait de toutes sortes. Il a été créé au Palmier, confiserie, rue Saint-Honoré, en 1852, chez Terrier.

Pain d'épice fin.

500 grammes farine, 500 grammes de miel du pays fondu chaud, 125 grammes sucre, 15 grammes orangeat haché, 50 grammes amandes hachées, 10 grammes citronnat haché, 3 grammes potasse, 2 grammes carbonate. Vous travaillez le miel et la farine ensemble à la spatule ou à la main, s'il n'est pas trop chaud. Bien le tirer comme guimauve. Vous y ajoutez amandes, sucre et le reste et, après l'avoir travaillé, vous le couchez sur plaque, avec des rebords et beurré. On le dore au lait une fois cuit.

Pâtés d'Angers.

Ayez de bonne pâte à foncer à 300 grammes de beurre et 1 œuf, 15 grammes de sucre par livre. Vous foncez des cercles à flan et garnissez de prunes reine-claude, vous laissez pendre la crête pour pouvoir y coller le couvercle que vous ciselez. Vous soudez bien les deux et les dorez. Relever la double crête et pincer. Four pas trop chaud, pour éviter la fuite du jus. Angers en fait considérablement à l'époque.

Pâtés de Brignols à Lyon.

A l'époque des fêtes de septembre et octobre, même août, Lyon fait des pâtés ronds ou en chaussons. L'on fait tremper des brignolles ou pistoles dans l'eau deux heures et on les fait bouillir deux minutes. Le lendemain, on garnit ses pâtés avec, que l'on videlle tout autour. Bien les dorer et cuire four chaud. Ces pâtés et d'autres aux poires imbibées au cognac font la vogue des fêtes à Lyon. Voici la pâte.

Pâte à Brignols.

500 grammes de farine, sel, 375 grammes beurre, 30 grammes sucre, 2 œufs et de l'eau. Faire une pâte pas

trop dure et s'en servir. C'est la meilleure des pâtes à foncer.

Gimbelettes d'Albi (Tarn).

500 grammes de farine, 40 grammes beurre, 40 grammes sucre, 10 grammes sel, 3 grammes potasse, 2 grammes carbonate, 6 œufs. Pétrir comme échaudé, y ajouter 30 grammes anis vert épluché, on laisse reposer la pâte qui est ferme une heure et l'on étend au rouleau. On les coupe à toutes sortes d'emporte-pièce, on les blanchit, on les met dans l'eau et on cuit le lendemain. Il s'en expédie des quantités pour la France et l'Espagne. Bien les piquer avant de les blanchir. Cuire dans les caisses à four chaud.

Gros délices.

Les mettre à la glace sitôt garnis, on les glace le lendemain et on pare les côtés. Une fine génoise moule carrée et pas épaisse. La fendre par le milieu et la garnir de quatre crèmes au beurre, épaisseur de 1 centimètre 1/2 à 2, on garnit en croix, café, chocolat, vanille et fraise ou framboise (voir *Crème à délices*) et glacer aux quatre couleurs respectives sur le dessus. Apportée de Bordeaux par Paumeré en 1873.

Gros cantalou.

Le moule se garnit en génoise, on le sépare en deux. Bien beurrer et garnir; le cuire, et fourrer d'une crème aux pistaches au beurre fin. Abricoter et glacer pistache, l'on cuit du sucre au cassé, on le verdit et on le tire comme pour une anse à panier suisse. L'on fait la queue du melon et on l'enfonce un peu, qu'elle fasse le tire-bouchon.

Orangeades.

Travaillez 125 grammes de beurre fin avec 2 œufs comme langues, vous y ajoutez 125 grammes sucre et

60 grammes écorces hachées très fines, 3 gouttes bergamotte et 150 grammes de farine. Dresser à la poche douille à langue, longues de 5 centimètres sur plaque cirée. Four chaud.

Le noisetier

Génoise carrée, l'abricoter et entourer d'amandes grillées. Vous avez des noisettes en pâte d'amandes, collées par 4, verdies et gommées. Vous en posez 4 paquets au milieu et 2 au-dessus, et quelques petites feuilles entre et 4 grandes aux coins, comme pour le cerisier et le noyer. L'on en met davantage selon le prix. Semer des débris de marrons entre le bouquet et décorer crème marron.

Œuf d'autruche.

A Pâques, certaines cours ont l'habitude de se faire servir un œuf d'autruche. A cet effet, l'on se procure quelques jours à l'avance deux vessies d'agneau. On les nettoie bien et l'on souffle dedans et l'on ficelle, c'est vite sec. Vous séparez 25 gros œufs et mettez les blancs à part, vous battez un peu les jaunes pour qu'ils se lient et vous les coulez dans une vessie. Ficelez et la mettez à l'eau froide dans une marmite ; mettez le feu et laissez cuire une heure à petit bouillon, tout doux. Vous sortez de l'eau et laissez refroidir. Le lendemain vous sortez l'enveloppe, et après avoir coulé les 25 blancs dans l'autre vessie, vous remettez l'œuf jaune au milieu et ficelez. Vous remettez à cuire comme ci-devant tout doux, et le lendemain, jour de Pâques, vous le servez coupé en deux. L'on dirait qu'il a été pondu la veille.

Timbale poisson.

Vous avez une timbale décorée et foncée comme pour macaroni. Vous prenez de la béchamel (voir *Sauce béchamel*), vous avez fait réduire de la cuisson de poisson que vous mélangez avec, l'ayant passée, ainsi qu'un beurre

d'écrevisse. Vous coupez des champignons en long et quelques-uns tournés, des filets de soles cuits et des queues de crevettes et d'écrevisses, le tout bien relevé, et ne pas bouillir. Servir bien chaud. Pincée cayenne ou carry.

Truite froide à l'alsacienne.

Coupez en filets, oignons, carottes, panais, et faites cuire avec votre poisson, 1 verre vin blanc, sel et poivre. Quand c'est cuit, retirez le tout, faites refroidir. Otez la peau de votre poisson, passez le court-bouillon, versez-le sur 6 jaunes ou 8 et 6 feuilles gélatine, prenez sur feu comme une anglaise. Ensuite, passez à l'étamine et faites refroidir. Dressez votre poisson sur plat, masquez-le, mettez les garnitures autour ainsi que quelques concombres. Coupés en filet et servez le reste en saucière.

Petits pots groseille de Bar-le-Duc.

Prenez de belles groseilles à gros grain. Sortez-en les pepins avec une épingle sans les écraser; lorsqu'elles sont finies, vous cuisez du sucre au boulet et le sortez au moment d'y mettre les groseilles, remuez délicatement, remettez sur feu, donnez-leur un bouillon couvert et mettez en pots. On les couvre le lendemain. Il s'en exporte beaucoup. L'on garnit de petits gâteaux de soirée et même des génoises creusées.

Pâte de pommes.

Le pâtissier comme le confiseur peuvent faire leur pâte de pommes et coings. Pelez de belles reinettes et les coupez en quatre. Faites-les cuire dans très peu d'eau, pendant dix minutes. Égouttez le jus sur tamis, passez vos pommes et les cuisez, 1 kilog. de pommes et 1 kilog. 125 grammes de sucre, 1 zeste citron haché, faites bouillir doucement 1/4 d'heure. Puis, vous les dressez à l'entonnoir ou à la douille à biscuit cuillère sur des plaques fer-blanc, gran-

deur pièce de 2 francs. Les faire sécher sur l'étuve 2 ou 3 jours. Après cela, on les met dans des caisses et on les passe au candi.

Pâte de coings.

Prenez des coings que vous faites cuire sans peler, coupés en 4, avec très peu d'eau jusqu'à ce que la tête d'une épingle entre dedans, égouttez-les. Vous ôtez la peau et les passez au tamis. Puis vous pesez 1 kilog. de coing et 1 kilog. 125 grammes de sucre, faites bouillir 10 minutes doucement et les dressez à l'entonnoir à différents dessins et au sac sur plaques fer-blanc. Séchez à l'etuve 2 ou 3 jours et passez au candi comme les pommes. Les pepins se vendent très cher pour faire des collyres et de la bandoline pour la pharmacie et la parfumerie.

Confitures d'abricots.

Faites fondre vos abricots sans noyaux et passez-les au tamis ou passoire. Vous pesez 500 grammes de pulpe et 500 grammes de sucre et cuisez sur bon feu. Généralement il ne faut que vingt minutes d'ébullition et mettre en pots. On ne les couvre que le lendemain; l'on a des ronds de papier blanc, on les trempe dans du rhum ou du cognac. Mettre dessus et couvrir.

Confitures mirabelles.

Fendez ou déchirez des mirabelles, ôtez les noyaux. Vous pesez 500 grammes de fruits et ajoutez 375 grammes sucre. Cuisez en bien remuant, 20 minutes d'ébullition suffisent, et finir comme les abricots.

Reine-Claude.

Même préparation, 500 grammes et 375 grammes sucre, l'on ne passe pas les prunes ni les alberges. Il faut 25 minutes aux reine-claude, vu le jus qu'elles ont.

Confiture framboise.

Pesez 500 grammes de framboises et 500 grammes de sucre; que les framboises soient bien nettoyées. Vous les faites bouillir 1/4 d'heure, c'est assez, couvrir comme les autres. Il s'en emploie beaucoup pour les lintzer et des tartes à bandes.

Confitures de quetsches.

Coupez par filets 500 grammes de ces prunes et les mettez à cuire avec 500 grammes de sucre. 1/4 d'heure. Les mettre en pot et couvrir. Ne servent guère que pour les lintzer et tartes à bandes. Les israélites en font grand usage en lintz.

Gelée de groseilles.

Autrefois l'on faisait toutes les confitures à 3/4 par livre, ça prenait du temps à cuire et la diminution du fruit en bouillant le mettait aussi cher. Aussi aujourd'hui l'on fait tout à livre pour livre.

Faites fondre vos groseilles, pressez-en le jus à chaud ou à froid. Vous pesez 500 grammes de jus et 500 grammes de sucre, mettez sur le feu, 20 minutes d'ébullition suffisent. Bien écumer dans l'intervalle et mettre en pots. Autrefois l'on soufflait sur l'écumoire, l'on en mettait à geler sur une assiette, 20 minutes. C'est tout.

Gelée de coings.

Coupez des coings en quatre, sortez les pepins et faites-les cuire à l'eau. Une fois cuits, on les égoutte. Vous pesez 500 grammes de jus et 500 grammes de sucre. Cuire à 20 minutes d'ébullition, l'on met 1 litre d'eau par 500 grammes de coings, mettez en pots et couvrir comme ci-dessus. On ne les pèle pas.

Gelée de pommes.

Cuisez des pommes reinettes en quartier sans être pelées, 1 litre d'eau par 500 grammes ; une fois cuites, vous les égouttez et pesez 500 grammes de jus et 500 grammes de sucre, cuisez à 20 minutes d'ébullition. Bien tremper le papier au cognac pour éviter qu'elle cristallise. Les gelées doivent être posées à un endroit sec.

Conserve de pulpe d'abricot.

Faites fondre des abricots bien mûrs et passez-les au tamis. Garnissez-en des boîtes en fer-blanc que vous faites souder. Vous les mettez dans des chaudières et les couvrez d'eau, mettez le feu dessous, remarquez le moment où ça bout et les laissez 10 minutes. Vous les rangez une fois froides dans un endroit pas humide. Pour s'en servir, l'on met 500 grammes pulpe et 500 grammes sucre que l'on cuit 20 minutes.

Conserve de mirabelles.

Prenez des mirabelles pas très mûres, garnissez-en des boîtes fer-blanc après avoir sorti les noyaux. Couvrez-les avec un sirop à 30 degrés, faites souder et mettez dans des chaudières couvertes d'eau froide. Faites bouillir 7 minutes et sortez-les. Les reine-claude la même chose.

Pêches et abricots.

Sortez les noyaux à ces deux fruits, après les avoir fendus. Vous garnissez des boîtes de fer-blanc en mettant le dos dessus, bien les ranger. Les couvrir d'un sirop à 30 degrés, les faire souder et procéder comme pour les autres fruits à 7 minutes d'ébullition. Ces moitiés s'appellent oreilles d'abricot et de pêche.

Conserves cerises au sirop.

Prenez de belles cerises roses et fermes, ôtez les noyaux sans les déchirer. Garnissez-en des litres à large goulot, et couvrez de sirop à 25 degrés. Les boucher et ficeler, les couvrir d'eau et bouillir doucement, 5 minutes ; pour ne pas casser les bouteilles, on les entoure de paille et on y jette un torchon dessus, on les sort 10 minutes après. Pour cela, il faut avoir deux chaudières.

Conserves cerises nature.

Garnissez vos litres comme ci-dessus, jusqu'au goulot, et bouchez sans rien mettre autre que les cerises. Mettez sur feu à l'eau froide et 7 minutes d'ébullition.

Conserves mirabelles.

Garnissez vos boîtes de mirabelles dénoyautées et faites-les souder sans rien mettre autre. Leur jus naturel les couvre en bouillant, 7 minutes suffisent.

Conserves de tomates.

Faites fondre des tomates et passez-les au tamis. Vous les remettez sur le feu et les remuez jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau. Vous en garnissez des bouteilles une fois tiède, les boucher hermétiquement et ficeler, et leur donner 5 minutes d'ébullition.

Conserves d'oseille.

Épluchez, lavez de l'oseille et faites-la fondre avec très peu d'eau, égouttez-la et la hachez bien fine. Vous la passez à la passoire ou au tamis, salez-la un peu et la recuis sez en remuant. Vous garnissez des bouteilles que vou-

bouchez et ficelez et leur faites faire 5 minutes d'ébullition. On la conserve aussi en pots avec une bonne couche de beurre fondu ou de saindoux.

Confiture de poires.

Choisissez de bonnes poires tendres et mûres, coupez-les en deux, ôtez les cœurs et les pierres (on peut ne pas les peler), faites-les macérer trois ou quatre heures dans une terrine, vous les sucrez légèrement et par couche. Vous les mettez à cuire après, 500 grammes de fruits et 250 grammes de sucre. Ne pas écraser les quartiers, 10 minutes d'ébullition, y ajouter un zeste citron haché par kilog.

Prunes à l'eau-de-vie et abricots.

Coupez la moitié de la queue et piquez-les avec un bouchon rempli d'épingles, comme pour confire. Vous les jetez dans une bassine d'eau froide, mettez sur le feu. Lorsque vous ne pouvez plus tenir les doigts dedans, sortez-les du feu, versez-y un peu de verjus de raisin, ou bien 8 grammes de sel par 3 livres de fruits. Laissez reposer une heure, remettez à feu doux, remuez-les. Elles reverdissent, poussez le feu jusqu'à ce que l'eau frémisse sans bouillir. Enlevez-les à mesure qu'elles remontent ou qu'elles s'amollissent. Remettez-les dans l'eau froide, égouttez-les et mettez dans l'eau-de-vie. Les abricots pareillement.

FRUITS CONFITS

Cerises mi-sucre.

Prenez une quantité de sirop clarifié suffisante pour que les cerises soient seulement couvertes, sortez les noyaux, jetez les cerises dans le sirop. Mettez le bassin

sur le feu et faites-lui prendre le bouillon, cuisez-le à 15 degrés, et le troisième jour, vous égouttez le sirop en mettant une grille sur les fruits et vous augmentez les degrés tous les jours de 3 ou 4 jusqu'à ce que vous arriviez à 32. Alors vous les mettez en calotte et les couvrez.

Poires confites.

Prenez de jolies petites poires, très peu mûres. Jetez-les dans une chaudière d'eau froide, bien couvertes d'eau, faites bouillir jusqu'à ce que la tête d'une épingle rentre sans résistance. Sortez la bassine du feu, pelez-les et jetez-les à mesure dans une autre terrine d'eau froide. Vous faites un sirop à 15 degrés, égouttez vos poires et jetez-les dedans et faites prendre un bouillon ; au bout de trois jours, vous recommencez comme pour les cerises, jusqu'à 32 degrés. Cela sert beaucoup pour les décors et les pièces montées.

Écorces d'orange et de citron.

Prenez des écorces d'orange coupées en quartiers. Faites-les bouillir jusqu'à ce que la peau inférieure de l'écorce se sorte facilement, passez-les à l'eau froide, raclez-les avec précaution, ayez un sirop à 15 degrés. Jetez-les dedans, faites prendre un bouillon et le troisième jour vous continuez jusqu'à 32 degrés. Il faut environ quinze jours pour finir en fruit.

Angélique.

Prenez de l'angélique que vous épluchez et dont vous enlevez les nœuds. Coupez d'égale longueur et la mettez dans une chaudière. Couvrez-la d'eau et laissez bouillir jusqu'à ce que la tête d'une épingle rentre sans résistance. Sortez-la du feu, effilez-la qu'il ne reste aucun fil, placez les petits bâtons dans les gros, mettez-les dans l'eau froide, puis vous l'égouttez et la mettez dans un sirop à 15 degrés.

Faites bouillir, et tous les jours vous continuez jusqu'à 32 degrés. C'est l'angélique qui demande le plus de soin. Souvent elle graisse et est longue à revenir.

Reine-claude.

Prenez des prunes vertes pas mûres, vous avez la moitié d'un bouchon où vous avez planté 7 à 8 épingles. Vous piquez vos prunes partout et les jetez à l'eau froide, vous faites bouillir. A mesure qu'elles montent, sortez-les avec une écumoire et les jetez dans l'eau froide, égouttez-les sur tamis, et les jetez dans un sirop à 15 degrés. Recommencez le troisième jour et continuez comme ci-dessus.

Mirabelles.

Même préparation que pour les reines-claude, on ne les pique pas, la peau n'étant pas si fragile. On laisse la queue aux prunes.

Abricots et alberges.

Abricots pas tout à fait mûrs, leur faire la même préparation qu'aux prunes ; laisser les noyaux, ou ne pas les laisser. On les pique comme les prunes et sirop à 15 degrés, jusqu'à 32 ; les alberges sont plus fines de goût et ont le noyau plus gros. Vient en Touraine et à Saint-Aignan (Loir-et-Cher). L'esprit d'alberges est renommé pour parfumer les glaces et entremets.

SIROPS

Sirop de capillaire.

30 litres de sucre cuit à 37 degrés, 250 grammes de capillaire du Canada, produisant une infusion de 7 litres en deux fois. Avoir soin de faire écumer à petit feu en y bat-

tant un blanc d'œuf à chaque fois, l'on y ajoute 1 litre eau d'oranger et on mêle. Passer au filtre et mettre en bouteilles sitôt froid. 4 fr. le litre.

Sirop de gomme.

30 litres sucre cuit à 35 degrés et clarifié, 2 kilog. 1/2 de gomme blanche pilée, que vous faites fondre avec 5 litres d'eau. Lorsqu'elle est bien bouillie et écumée, vous y ajoutez 1 litre eau de fleurs d'oranger. Faites écumer à petit feu jusqu'à ce que vous obteniez clair. Mêlez le tout, que vous arriviez à 31 degrés. Filtrez et mettez en bouteille. 3 fr. le litre.

Sirop d'orgeat.

750 grammes amandes douces et 250 grammes amandes amères, les blanchir. Vous les pilez peu à peu avec 5 litres d'eau, bien fines. Vous pressez le lait de vos amandes sur 9 kilogr. de sucre en pain, vous faites bouillir 375 grammes de gomme dans 1/2 litre d'eau, vous l'écumez et y ajoutez 1/2 litre eau d'oranger. Mettre le tout sur le feu et ne faites pas bouillir, l'on écume bien et l'on passe au tamis fin. Mettre en bouteille sitôt refroidi.

Sirop de groseilles.

35 kilogrammes de groseilles, 10 kilogrammes cerises noires, 10 kilogrammes cerises aigres, 4 kilogrammes framboises. Vous écrasez le tout et passez au tamis, vous ramassez ce qui reste, et le passez à la presse pour en extraire le jus. Vous mélangez ces jus et leur laissez subir une fermentation de trois jours dans la moitié d'un tonneau à vin. Ce temps écoulé, vous le filtrez à la manche, vous mettez 1 litre 1/2 de jus pour 5 litres de sucre clarifié. Vous cuisez le sucre au fort boulet avant de mettre le jus. Après quoi, vous mélangez le tout et cuisez à 32 degrés 1/2, refroidissez et mettez en bouteilles.

Sirop de framboises.

35 kilogrammes de framboises, 4 kilogrammes de groseilles, 10 kilogrammes cerises noires, 10 kilogrammes cerises aigres. Vous écrasez le tout comme pour la groseille, fermentation de 3 jours. Filtrez et mettez 1 litre 1/2 de jus pour 5 litres de sucre clarifié, que vous cuisez au fort boulet avant de mettre le jus. Rendez-le à 32 degrés 1/2.

Sirop de vinaigre.

30 litres sucre à 35 degrés, vous décuisez votre sirop en infusant du vinaigre framboisé jusqu'à ce qu'il arrive à 31 degrés, écumez, filtrez et mettez en bouteilles sitôt froid.

Vinaigre pour le sirop de vinaigre.

25 livres de framboises, 15 litres de vinaigre rouge très fort et de vin, 5 kilogrammes cerises noires, écrasez un peu les cerises et mettez le tout dans un tonneau, bouchez bien la bonde. Au bout d'un mois, vous pouvez vous en servir; ça se conserve un an, vu que l'on en fait toute l'année.

PIÈCES MONTÉES

Croque-en-bouche de choux.

Faire de petits choux à saint-honoré, bien les cuire. On les garnit d'une bonne crème vanille et à la poche, les glacer au cassé. On monte sa pièce dans un moule genre pain de sucre ou dans un moule à charlotte, et l'on démoule en continuant de garnir sur le croque-en-bouche. L'on décore le haut d'un plumet et quelques fleurs, le mettre sur

un fond bordé de sucre rose ou vert. C'est le plus ancien et le meilleur à manger. Il se fait partout.

Croque-en-bouche de fruits.

Foncez un moule à charlotte en nougat, vous le posez sur un fond et le collez au sucre. Mettez une bordure en pastillage, si vous voulez, ou sucre coloré, et vous le garnissez avec des oranges, et fruits glacés au cassé, un plumet en haut et des clochettes au sucre cuit. Le goût fait tout pour ranger ses fruits et décorer ses pièces.

Panier suisse.

Foncez vos deux moules en nougat, vous les collez et les posez sur un fond ovale, bordure autour. Vous posez une anse en nougat, sucre tiré ou nougat tourné, et le garnissez avec une variation de fruits et fleurs en sucre, l'orange domine. Le panier suisse et la corne double ne sont pas les plus laids.

Panier bergère.

Le panier de bergère est plus bas et plus évasé. Il est en deux pièces, et se garnit la même chose au goût de l'ouvrier. Quelques rognons pâte à choux et éclairs secs dans le fond pour boucher. L'on y pose une jolie anse et pas mal de fleurs entre les oranges et les fruits. Montez sur fond.

Corne d'abondance.

La corne n'est rien par elle-même, c'est sa garniture et la manière de la garnir et finir en même temps. La poser sur un fond ovale et la soutenir derrière avec une fourche en nougat. Le tout bien droit et bien assujetti, y mettre quelques rognons et éclairs en dedans et garnir tout autour et allongé des fruits glacés et fleurs. Un joli plumet sur le haut. Le fond bordé de sucre rose ou vert. Bourdon et Fauvel ont été ceux qui la faisaient le mieux.

Corne double d'abondance.

L'on fait un fond en forme de huit et d'une bonne dimension ; comme le prix est assez élevé, l'on peut décorer le fond tout autour, l'on pose ses deux cornes en nougat bien allongées et soutenues chacune par un morceau de nougat fourchu. Qu'elles se touchent presque. L'on garnit comme ci-dessus et l'on y pose une sultane en sucre filé pour soutenir le panache. L'on ne peut guère en faire au-dessous de 20 francs.

Fontaine en cascade.

Foncez vos moules et leur soutien en nougat amandes hachées. Vous les collez sur un fond rond, sucre vert autour, les poser solidement. La fontaine à 6 étages et 5 supports. L'on garnit chaque étage différemment, soit fruits glacés et fours glacés. Le haut bien garni en dôme et l'arroser de sucre filé comme si les vasques jetaient de l'eau.

Croque-en-bouche génoise.

Vous avez de la génoise battue à froid. Vous pouvez mettre 125 grammes de beurre par livre et même pas du tout, bien parfumer, on la couche sur des plaques beurrées, et pas épaisse. L'on coupe aux emporte-pièce, sitôt froides, en ronds et croissants. Les glacer à la glace cuite à couleurs variées, et bien laisser sécher. Après cela l'on monte sa pièce au sucre cuit, soit dans un moule à croquante huilé ou autour du moule, même à charlotte. Le meilleur est de le monter sur guéridon et par rang, l'éternel pompon au bout ; ou une mariée, si c'est pour une noce.

Croque-en-bouche de fruits sur guéridon.

Lavez et faites sécher sur grille des fruits assortis et épluchez des oranges que vous faites sécher à part, ayant

épluché chaque quartier. Un bon ouvrier sait le nombre de fruits qu'il lui faut pour ses pièces, une bonne variation. Vous avez du sucre bien blanc et bien cuit, vous prenez un guéridon et commencez par les prunes pour base; après cela, quartiers d'orange, ensuite mirabelles. Vous recommencez orange, et écorces, cerises et angélique, le monter droit; ce mode va très bien, et on peut le monter très haut. Sultane au faîte.

Croque-en-bouche d'orange.

Procédez comme ci-dessus et commencez par les plus gros quartiers, vous variez la pose à chaque rangée, quelques cerises entre font toujours bien. Vous le montez en rond, en poivrière et en pain de sucre. Sultane dessus.

Rocher en nougat.

Faites du nougat aux amandes hachées, étendez-le mince au rouleau sur marbre huilé, vous en faites plusieurs abaisses, et vous en gardez un morceau pour faire deux arcs. Vous collez un papier dentelé sur le guéridon au sucre cuit, vous collez un arc au milieu, et coupez l'autre pour pouvoir l'appuyer contre le premier. Après cela, vous brisez à la main vos abaisses et en faites des morceaux de toute grandeur, et vous commencez à les coller autour des supports et le montez en pyramide, toujours assujettissant les uns aux autres. L'on peut aller plus haut qu'un mètre avec 500 grammes de sucre, et c'est très apparent, l'on met des clochettes un peu partout avec cerise dedans. Une fois fini, on les pose sur une plaque et on file du sucre tout autour et pas mal. Cela imite très bien une mariée voilée.

Corbeille de fruits.

Prenez le pied et la première coupe de la fontaine que vous foncez en nougat. Vous la posez sur un fond pâte d'of-

fice décoré de pastillage autour, et petite bordure de sucre vert ou rose. Vous avez des fruits glacés à variation et pas mal de quartiers d'orange. Vous commencez à coller vos fruits autour de la coupe et continuez en alternant, la finir en pointe, sultane et plumet rose au bout. L'on y met deux anneaux doubles aux deux côtés en nougat, ou sucre tiré et quelques fleurs en sucre.

Corbeille ovale en fruits.

Foncer les deux pièces, pied et coupe en nougat. Les coller sur un fond d'office ovale et la garnir de fruits variés glacés. Elle est très jolie lorsqu'elle est bien faite, l'on pose une sultane en haut, un plumet et des fleurs en sucre, deux anses doubles aux deux côtés, le fond décoré en pastillage et le gazonner en sucre vert. Les fruits posés élégamment, l'on y a toujours son bénéfice, et le client est satisfait.

Nougat parisien.

Le nougat parisien se fait encore dans les grandes maisons. Il est difficile, vu le soin qu'il faut et l'économie du sucre. Il faut le coller presque invisible. Voir à la table des matières.

Coupe nougat montée de fruits.

La coupe est ronde et unie. Vous foncez les deux pièces que vous collez sur fond et la montez en orange et fruits glacés, comme la corbeille de fruits. On la monte en petits choux garnis de crème.

Coupe montée sur dauphins.

Vous faites vos dauphins en sucre coulé ou en nougat. Ils s'ouvrent en deux comme les cornes et les esses. Vous avez foncé les supports à trois côtés en fer-blanc, et les

mettez l'un sur l'autre. Vous foncez en nougat un support à fontaine, et collez la coupe dessus. Vous appuyez la tête en bas et la queue en l'air de vos dauphins de manière qu'ils soient appuyés sur la colonne. Il en faut 3 et vous garnissez de fruits la coupe et en pointe. Panache.

Coupe montée sur esses.

Vous prenez les mêmes supports à triangle que vous foncez en nougat, et ayant foncé 3 esses en nougat, vous les appuyez contre la colonne du milieu et collez sur le triangle double, et garnissez votre coupe. La même façon ou à peu près.

Coupe montée sur cornes.

Procédez comme ci-dessus. Vous foncez 3 cornes en nougat (de petites cornes) ; vous les posez et les garnissez de quelques fruits légèrement et continuez à garnir la coupe de fruits glacés. Elle revient un peu plus cher.

Nougats montés.

Pour n'importe quel moule ou sans moule, calculez que le nougat vous rapporte 5 francs la livre d'amande. Et encore très peu de fruits.

Voiture des quatre-saisons.

La roue, les brancards et le meuble entier se foncent en nougat, et une fois que tout est bien bâti et collé, vous avez des fruits glacés de toutes sortes, de grands losanges d'angélique, quelques nœuds en sucre vert et rouge et des fleurs en sucre ; vous garnissez votre voiture avec, que les pointes dépassent ; quelques éclairs dans l'intérieur.

La brouette.

Ces deux objets n'ont pas beaucoup d'années; ils ont eu un peu de succès, mais finiront par aller retrouver les baquets et toute la formule de meringue. En a-t-on fait de ce meringuage de 1874 à 1880! Il n'en est resté que la ruche, et encore l'on en sert rarement. Foncez les deux roues en nougat, et la carcasse, on la pose sur un fond pâte d'office et on la garnit de fruits glacés, quelques fleurs et quelques morceaux de sucre tiré.

Poisson d'avril.

Ouvrez vos moules, huilez-les un peu et foncez-les aux amandes hachées très fines en nougat. Avant de les coller, vous mettez quelques dragées et pralines ou autres objets. L'on en fait à partir de 1 fr. 50. Le titre vous dit pourquoi c'est faire.

Autres pièces.

Nous avons encore bien d'autres pièces en nougat, tels que la gondole, qui demande du savoir, le ballon, la colonne Vendôme, la lyre, la harpe. Le cantalou se fait aussi en nougat, la corbeille sur pied élevé, le cerf en nougat, le pavillon chinois, la corbeille chinoise, la coupe montée en palmier et tant d'autres. L'ouvrier n'a que l'embarras du choix.

Ruche en meringue.

Beurrez deux plaques et les farinez. Tracez au crayon avec l'emporte-pièce à vol-au-vent les grandeurs que vous voulez faire, 7 à 8; vous faites des cordons avec la douille à meringue. Ceci est pour la base. Pour le haut, vous en marquez 5 à 6 en diminuant, que ça fasse la poivrière. Poudrez et mettez sécher. Le lendemain, vous les passez à

four moyen ouvert. Vous faites de la meringue à 9 œufs, comme la veille, et les collez les uns sur les autres. Ceux du haut aussi. Bien les lisser, et vous imitez la paille avec de la meringue italienne jaunie ou meringue ordinaire, petite douille à breton et posez quelques abeilles sur le bâtiment ; le corsage, c'est une amande en pointe grillée, la tête un raisin de Corinthe, et les ailes, vous les faites avec de la gélatine coupée au ciseau. Le tout collé à la glace à décorer. Faites sécher, et le lendemain passez au four vivement et vous posez le dessus sur le pied. Ça se garnit de crème à chantilly sur commande. Il faut que la ruche soit posée et collée sur fond pâte d'office. L'on y fait une porte dans le bas en pâte sucrée, que l'on décore, et le trou pour les abeilles.

Madeleines de Commercy.

Pour obtenir une madeleine ferme et serrée à l'intérieur, il faut avoir fait chauffer à l'avance le sucre, la farine et les œufs. Passez au tamis ensemble 500 grammes de sucre et 500 grammes de farine. Vous travaillez à deux spatules, comme quelques maisons font, le sucre et la farine avec 6 gros œufs, laissez reposer la pâte dix minutes au chaud et continuez à battre en remettant les 2 œufs qui restent, il en faut 8. Cette pâte ne demande pas à être trop battue, mais être ferme. Vous y mélangez 500 grammes de beurre cuit à la noisette, mais pas trop chaud ; mettez vanille, 5 gouttes citron, 5 gouttes bergamotte. Une fois mêlée, laissez la pâte reposer environ une heure, mais au frais. Ensuite, les coucher à la cuillère et cuire four chaud.

Beurrage de Commercy.

Beurre cuit à la noisette, y ajouter une pincée de gruau passé au tamis. Bien mélanger et beurrer les moules le plus légèrement possible.

Croquettes de Bar-le-Duc.

250 grammes d'amandes broyées avec 12 blancs d'œufs, vanille, y ajouter 500 grammes de glace et 250 grammes de farine, vous étalez sur des plaques beurrées. Cuire à four modéré. Les couper vivement et les rouler en cigarette.

Croquets de Besançon.

Mettez 500 grammes de farine en fontaine et 375 grammes d'amandes brutes, eau d'oranger ; vous y versez 375 grammes de sucre cuit au petit filet, vous vous dépêchez de mêler au coupe-pâte ; vous hachez la pâte un peu fine, comme à tous les croquets ; vous les coupez en morceaux et en faites des baguetteslongues comme la plaque et grosses comme des grissinis. Les poser sur plaque beurrée et les dorer deux fois, dorure forte. Four chaud. Sitôt cuits, les couper en sifflet de 10 à 11 centimètres. Mettre un peu d'eau pour lier la pâte.

Petits fours marrons.

Étendez de la pâte d'amandes au rouleau, vous coupez des ronds à l'emporte-pièce uni et des ovales aussi ; vous couchez dessus de la purée de marrons à la douille à breton, pointu sur les ronds et couché sur les ovales. Cuire les fonds avant et vous les glacez vanille.

Pâte pour les rossignols.

Dans mon *Pâtissier-glacier*, j'avais donné la recette d'une pâte dont les rossignols sont friands. Elle avait été apportée d'Espagne par mon patron d'apprentissage, et le fait est que tout Lyon venait en chercher chez nous. Plusieurs lettres me sont parvenues, me demandant comment on leur donnait cela : l'on en met dans un verre à moitié, et si vous avez des cafards sur le four, ils les aiment

bien aussi. Boîte carrée où vous avez fait poser 4 bandes de verre qui penchent en dedans. Salade dans la boîte. Vous la trouverez à moitié pleine tous les jours.

Pâte à rossignol.

250 grammes de beurre fondu en casserole, y ajouter 500 grammes de farine de fève, remuer comme pour un roux; y ajouter une fois coloré 150 grammes de miel, 4 jaune d'œufs. Bien mêler, et après 125 grammes de miettes de biscuit. Ceci ne doit pas se coller et rester en miettes. 2 francs la livre.

Vanille.

Lorsque vous avez pilé de la vanille, pour ne pas perdre celle qui est collée au mortier, pilez soit des macarons, soit de la crème d'amandes, pour pouvoir laver le mortier et vous aurez une pâte parfumée. Et lorsque vous avez pilé une pâte d'amande aux œufs ou au beurre, lavez le pilon et mortier à l'eau chaude, car le macaron n'aime pas ces substances. Et soit macaron ou pâte à choux, ne fermez jamais le four entièrement, vous feriez retomber ces deux pâtes en l'ouvrant.

Informations.

Plusieurs demandes m'ayant été faites, mon ouvrage sera traduit en langue allemande et imprimé à Vienne. J'ai un de mes amis qui va le traduire sitôt imprimé.

Croquets

Les croquets de Nancy et Besançon. Il faut cuire le sucre au petit filet, plutôt moins, et se dépêcher de hacher la pâte pour les mouler en baguettes, sans cela, l'on ne peut plus lier la pâte. Ce sont deux sortes de croquets excellents.

Renseignements.

Comme il y a des recettes qui ne sont pas à leur état respectif, vous n'avez qu'à consulter la table des matières. Et si vous aviez quelque chose à me demander, m'écrire, avec un timbre dans la lettre; c'est comme pour la pince Lacam, m'envoyer 50 centimes pour l'avoir. Adresse : Lacam, pâtissier, 10, rue de Paris. Vincennes.

Des pâtes.

Le meilleur procédé pour serrer les pâtes à foncer, rognures, feuilletage, pâtes sucrées, c'est de les mettre dans une terrine en terre et couvrir d'un linge. Sur le tour, ça prend un goût de rance, et sur plaque, elles prennent la rouille et souvent du noir.

Plum-cake et seed-cake.

Le plum-cake se fait depuis 7 œufs jusqu'à 16; passé 12, il faut le travailler à la main. La spatule n'a plus de prise. Il est très beau fait à la main. Le seed-cake aussi.

Meringues.

Les maisons qui font beaucoup de meringues ont de larges spatules qui sont trouées au milieu, de sorte que la meringue ne se casse pas en mêlant le sucre, et l'on a vite gagné deux ou trois meringues par livre, c'est pour cela que l'on verse le sucre si légèrement.

Pâte à choux.

Comme l'économie est une de nos premières marques, vous pouvez mouiller votre pâte à choux à 14 œufs par livre, et finir au lait. Elle est aussi belle et meilleure et vous

avez gagné 25 centimes. C'est bon à faire l'hiver où les œufs vont à 15 francs le cent.

Plum-pudding.

De l'anglais plum (raisin de Corinthe) et pudding (gâteau), ce qui fait le charme de ce gâteau, c'est que les raisins soient bien lavés et épépinés.

Kirsch-kougue.

En allemand, le nom de gâteau est kougue, pour tout, et au lieu de dire gâteau au kirsch on dit kirsch-kougue, flhan-kougue, berliner-kougue, etc. En Italie, on dit pastafrolla, pastarelli, pour les pâtes sucrées pétries.

Gommage.

Ayez toujours de la gomme fondue, l'on en a toujours besoin, le glucose la remplace pour les fruits d'entremets en le faisant fondre ; et 1 moule de lait délayé avec 100 grammes de glace. Cela gomme bien les petits-fours et les croquignoles.

Madeleines pour couper.

Beurrez une caisse longue et étroite, travaillez 125 grammes de beurre avec 125 grammes de sucre à la terrine, avec 3 œufs et 1 verre de rhum vanillé ; ajoutez-y 150 grammes de farine. Semez des amandes hachées dessus et poudrez. Four moyen. On les coupe en tranches.

Pâtes à foncer et feuilletage.

Travaillez le moins possible vos pâtes en les pétrissant et en les moulant, et évitez ces placards de farine sur le tour. Le feuilletage ne demande pas à être beaucoup moulé, tout cela, travail et farine, use les pâtes et les rend grises.

Rebeurrage.

S'il vous reste des rognures de feuilletage de la veille, pesez-en 500 grammes, vous y mettez 30 grammes de beurre, le pliez et lui donnez 6 tours. Il est aussi beau que s'il était frais fait.

Massepains hollandais.

Les massepains hollandais, dits pains de Bruxelles, macarons de Hollande et dits soufflés, se font à la vanille, au café, au chocolat, on les dresse sur papier et on les laisse douze heures sur les planches. Les étuver, ça leur fait perdre du poids. On les fait depuis 125 grammes pour 250 grammes de sucre, jusqu'à 625 grammes de sucre ou glace. Autrement dit 1/4 et 1 livre 1/4.

Quenelle.

Autrefois on donnait ce nom à un ragoût fait de viande hachée, de pommes et de pâte. Le nom est resté, mais le ragoût a disparu. Tout comme de Godebillaux, il ne reste que godiveau. Voyez l'explication à la recette.

Pains d'anis, chaudelets à l'anis.

1 kilogramme de farine en fontaine, 25 grammes de sel, 625 grammes de levain de pain, vous y ajoutez 100 grammes de beurre et pétrissez avec 10 œufs. Faire une pâte ni dure ni molle, que vous puissiez étendre au rouleau, vous y ajoutez à la fin 50 grammes d'anis vert épluché. Vous coupez à l'emporte-pièce cannelé et mettez à lever sur plaque beurrée. Les dorer et cuire à four chaud; si la pâte était trop dure, y ajouter de l'eau tiède. C'est assez bon, mais fait du jour.

Macarons bordelais.

500 grammes d'amandes pilées avec 10 blancs et plus s'il faut, y ajouter 750 grammes de sucre, 1/2 zeste de citron haché. Puis on blanchit la pâte sur le feu dans un poêlon jusqu'à ce qu'on ne puisse pas tenir le doigt dedans. On les met au frais jusqu'au lendemain et on les dresse sur papier, petit sucre dessus. Four un peu chaud.

Gelée pour pâtés froids à la viande.

Coupez en tranche 2 carottes, 3 oignons, du thym, du laurier, sel, poivre, 2 pieds de veau, 1 de porc, nettoyés et fendus, 5 litres d'eau. Faites partir sur le feu et laissez mijoter deux ou trois heures au four, marmite ou casserole couverte, puis passez au tamis. Garnir les pâtés chauds et la gelée aussi chaude.

Petits fours.

En commençant ce livre, je m'étais dit que je détaillerais les petits fours amandes à la main, moulés au rouleau, à la poche, à la seringue, et emporte-pièce; mais je vois que cela me prendrait trop de temps et d'impression, surtout l'impression qui coûte. J'en ai donné pas mal; mais l'on aime toujours à apprendre. A la prochaine édition, je rajouterai ce qu'il y aura de nouveau, autrement dit ce que je saurai.

Industries concernant la pâtisserie.

J'ai été sollicité par plusieurs fournisseurs, pour exposer sur mon livre l'avantage qu'il y aurait à se fournir ici ou ailleurs, et comme je ne veux pas faire des mécontents, je m'en tiens là. J'avais cru mettre sur mon premier traité quelques noms. J'attends encore leur remerciement; cependant, Darenne et Trottierm'avaient remercié à l'époque.

DES GLACES

Fondant.

Le fondant est la reine des glaces par son luisant, son moelleux et sa finesse de goût. Les glaces cuites sont très bonnes aussi et ne sont pas moins luisantes, et les glaces froides et chauffées aussi. Il y a beaucoup de maisons à Paris et en province qui n'ont jamais fait de fondant, et les élèves sortant des grandes maisons de Paris seraient bien embarrassés de faire une glace cuite. C'est ce qui arrive souvent.

Glace au fondant.

Cassez du sucre en pain, mettez-le dans un poêlon, arrosez-le d'eau, selon la quantité que vous avez. Vous le cuisez au boulet petit, et le versez sur un marbre. Vous le travaillez à la spatule jusqu'à ce qu'il tourne, vous y versez quelques gouttes d'acide acétique et finissez de le travailler à la paume des mains, lorsque vous en avez fait une belle pâte blanche et lisse. Vous le mettez dans des calottes ou terrines, vous en prenez pour votre service, le mettez à chauffer à la casserole en remuant et y versez le parfum qui convient pour son usage. Le fondant demande à être employé un peu épais. Pour le chocolat, l'on fait fondre sur une tourtière en tablette, ou on le coupe fin sur le fondant que l'on met au four.

Glace cuite au chocolat.

Toutes les glaces cuites sont au soufflé, cuisez 500 grammes de sucre en le mouillant à l'eau. Sitôt cuit au soufflé, vous le versez peu à peu sur deux tablettes de cacao coupées en morceaux et remuez toujours jusqu'à ce que vous voyiez que votre glace épaississe. Il faut presque tou-

jours y verser quelques gouttes d'eau pour la décuire, lorsque vous voyez qu'elle n'est pas trop épaisse. Vous glacez vos gâteaux vivement et les passez au four ouvert pour maintenir le luisant. Toutes les glaces, hors le fondant, demandent à ce que le gâteau soit abricoté et abricot chaud. Le fondant, on le fait si l'on veut. On ne le passe pas au four.

Glaces cuites.

Soit café, kirsch, rhum ou autres, cuisez votre sucre au soufflé, versez-le dans une terrine et remuez jusqu'à ce ce qu'il soit un peu ferme. Alors, vous y versez le parfum toujours en remuant et glacez aussitôt que vous la voyez pas trop épaisse. Les passer au four ouvert.

Glace chaude.

Délayez de la glace à la casserole avec de l'eau et le parfum. Tenez-la un peu ferme et la chauffez. Vous sentez au doigt une petite chaleur douce. Vous glacez pas épais et passez au four.

Glace froide.

Délayez de la glace de sucre avec de l'eau, et le parfum, café ou autres et glacez vos gâteaux. Les petits un peu plus épais que les gros.

Glace froide claire.

Vous préparez une bonne glace bien parfumée et bien travaillée, vos entremets sont bien abricotés et sur grille ou emporte-pièce et vous glacez en versant dessus. Les passer au four ouvert pour sécher la glace et conserver le luisant, 1 minute suffit.

Glace aux blancs d'œufs.

Pour les bouchées, soupirs et génoises, vous faites de la glace avec des blancs d'œufs et le parfum voulu, vous abri-

cotez vos gâteaux et les glacez sur grille pas trop clair. Cette glace égale le fondant.

Glace au cassé.

Le sucre cuit au cassé et bien blanc sert aux pâtes à choux, et les noix et fruits glacés et farcis. L'essentiel est de bien dégraisser le poêlon en cuisant le sucre pour qu'il reste blanc et ne graisse pas.

Cuisson des sucres

En pâtisserie, nous avons le petit lissé pris entre les doigts, il n'a qu'un petit filament et marque 28 à 30 degrés. Dans le grand lissé, le sirop doit former plusieurs filaments et marquer 35 degrés. Le petit soufflé commence à crier entre les doigts et à filer un peu épais. Le grand soufflé crie fort à l'oreille en serrant le pouce et l'index et devient épais. Le petit boulet, c'est lorsque le sucre s'attache aux doigts mouillés dans l'eau fraîche et ne file plus lorsqu'on les rapproche. Le gros ou grand boulet, lorsque, ayant plongé les doigts dans le sucre, vous les trempez dans l'eau et que ça forme une boule en remuant les doigts. Le petit cassé, lorsque, ayant trempé les doigts dans l'eau, vous les mettez dans le sucre et les remettez dans l'eau qu'il casse avec peine en se tordant, et le grand cassé, lorsque, ayant trempé vos doigts dans l'eau, vous les plongez dans le sucre bouillant et qu'il se brise comme du verre, voilà les cuissons qui nous servent, avec le caramel qui est le dernier. Les confiseurs ont la morve, le nappé, la conserve. Le sucre filé demande une bonne cuisson de sucre au cassé mais bien blanc, là, vous filez du sucre à la cuillère et à la fourchette, même au cornet pour sultanes, fleurs et plumet. Les gelées se cuisent au nappé.

Blancs au bec d'oiseau.

Prenez des blancs, montez-les au fouet, et lorsqu'ils sont presque montés, qu'en levant le fouet, le bout des blancs se double, c'est le bec d'oiseau. Ça appartient spécialement pour les copeaux et croquignolles, et quelques autres gâteaux.

Beurre à la noisette.

Mettez du beurre à fondre dans une casserole, lorsqu'il bout vous l'écumez et le laissez cuire jusqu'à ce qu'il soit d'un beau roux. Puis, vous le versez tout doucement dans une terrine ou pot et vous vous méfiez que rien ne tombe du fond de la casserole. Il y a des maisons qui ne se servent que de ce beurre, pour génoise, madeleine et beurrage des moules. Il a un goût noisette et se conserve longtemps.

Croquets ronds.

Coupez un rond de pâte sucrée à l'emporte-pièce cannelé, le cinquième de la boîte. Vous y appuyez au milieu gros comme une noix de pâte à croquets de Lyon et les dorez dorure forte, four moyen. Le croquet couvre le rond.

Crèmes au chocolat.

Le chocolat est, de tous les parfums, le plus lourd et le plus difficile à mélanger, soit crème à saint-honoré, soit à charlotte, soit glace. Aussi, je recommande de le mélanger bien chaud, et pas longtemps, car il est toujours disposé à couler. C'est le contraire du café qui a beaucoup de corps.

Timbale poisson, riche.

Chaque maison a sa manière de les faire, et même de les nommer, soit joinville, soit montpensier ou autres. Les

timbales poissons ont la vogue depuis 1873. La maison Bontoux, rue de l'Échelle, en a eu la plus grande vogue, puis la renommée a étendu sa clientèle dans tous les quartiers.

Vous avez une bonne béchamel, vous y ajoutez une sauce poisson, dans laquelle vous avez mis un beurre d'écrevisses ou de crevettes. Le beurre d'écrevisses est préférable et a plus de goût (voyez *Beurre d'écrevisses* et *Sauce béchamel*). Sortez les filets à plusieurs soles et vous les fourrez au godiveau maigre de préférence. Vous les faites pocher au four, ce qui veut dire saisir. Il y a des maisons qui mettent un filet et demi par franc et d'autres n'en mettent qu'un, des champignons tournés, des queues de crevettes et un boudin de godiveau maigre que vous avez fait pocher au four, vous le coupez en tranches que vous mettez dans la sauce, et relevez avec une pointe de cayenne. Servir bien chaud. Les plus petites timbales sont de 4 francs.

Beurre de crevettes.

Sortez les queues à 50 crevettes et mettez les débris dans un mortier, vous les pilez bien fines avec deux carottes, 50 grammes de jambon maigre, 50 grammes de beurre, 1 pointe de poivre, autant de cayenne, et le mettez dans la sauce poisson. L'on passe le tout à l'étamine et l'on mélange à la béchamel.

Glaçage au four.

Beaucoup de maisons ont toujours dans une terrine du sirop blanc à 34 degrés, et pour ne pas avoir toujours à attendre qu'un gâteau ait assez de couleur pour le glacer, y passent un coup de pinceau dessus et le reglissent au four une seconde. Il se trouve glacé et ne nécessite pas d'allumage pour les fours à bois.

Pain bénit commun.

Tout le monde ne peut donner de la brioche, et beaucoup de maisons fournissent celle-ci : 2 kilogrammes de farine, le 1/4 pour le levain qui est au lait, 40 grammes de sel ; vous faites une pâte mollette rien qu'avec du lait et 500 grammes de beurre. Mélangez le levain, et le lendemain, la rompre, dresser en couronne, faire lever un peu, dorer et couper au ciseau. Four chaud.

Macarons à la terrine.

250 grammes d'amandes et 375 grammes de sucre pilés et passés au tamis ; les mouiller à la terrine avec 3 ou 4 blancs, en monter deux, vanille ; les dresser à la poche sur papier et poudrer. Four moyen. Cette recette est pour les maisons qui ont un petit mortier où l'on ne peut pas mêler au pilon

Macarons avantageux.

500 grammes d'amandes brutes pilées avec 10 blancs ou plus, y ajouter 3 liv. 300 grammes de sucre, bien travailler au mortier ; y ajouter 200 grammes de chapelure de pain. Pâte ferme. Les dresser sur papier la main mouillée. Four doux et entr'ouvert.

Croquets ordinaires avantageux.

500 grammes de farine, 250 grammes de sucre, 200 grammes d'amandes brutes, 250 grammes de miettes de gâteaux passées au tamis, 5 œufs, citron, une pincée de carbonate. Les dresser en bande comme les autres, dorer et cuire à bon four, les couper tout chaud. Tout le monde n'a pas les maisons Frascati ni Bourbonneux.

Le masséna.

Ayez un fond de génoise ovale, mettez-y une couche de purée de marrons dessus. Vous le couvrez d'une forte couche de meringue italienne aux amandes hachées et grillées dans la meringue, vous la lissez en dos d'âne. Vous glacez à l'abricot réduit et vous coulez un côté glace kirsch et l'autre glace chocolat, et décorez la séparation en meringue italienne. Douille à breton.

ANECDOTES ET VERS DE NOS GRANDS GASTRONOMES

A quatre heures, lorsque j'entre
Chez le traiteur du quartier,
Je veux que toujours mon ventre
Se présente le premier.

Désaugiers.

Un cuisinier, quand je dîne,
Me semble un être divin,
Qui du fond de sa cuisine
Gouverne le genre humain.
Qu'ici-bas, on le contemple
Comme un ministre du ciel,
Car la cuisine est un temple
Dont les fourneaux sont l'autel.

Désaugiers.

Je vais dans mon ardeur poétique et divine
Mettre au rang des beaux-arts celui de la cuisine.

Berchoux.

Les cuisiniers savants ne se voient pas partout.

Ponsard.

Que je puisse toujours, après avoir dîné,
Bénir le cuisinier que le ciel m'a donné.

BERCHOUX.

L'art dont un cuisinier emprunte le secours
Déguise en vain la mort qu'il nous sert tous les jours.

ANDRIEUX.

Le Cuisinier français qui n'est pas un bon livre,
Nous donne quelquefois des maximes à suivre.
J'emprunterai de lui ce refrain bien connu :
Servez chaud, et du feu sous le cu.

BERCHOUX.

La cuisine est le corps, la pâtisserie l'âme et le fromage est glacé.

P. L.

La table est une cible où les yeux sont braqués.
Et s'il n'y a pas de poudre, l'on y voit la fumée.

P. L.

On devient cuisinier, mais on naît rôtisseur.

BRILLAT-SAVARIN.

O vous, que mes leçons n'auront point satisfait,
J'ose vous renvoyer au Cuisinier français.

BERCHOUX.

Je me peins la volupté
Assise, la bouche pleine,
Sur les débris d'un pâté.

DÉSAUGIERS.

Eh quoi ! toujours pâtés au bec!
Pas une anguille de rôtie !

Pâtés, tous les jours de ma vie !
J'aimerais mieux du pain tout sec.

LA FONTAINE.

Ce journal est comme les petits pâtés, il doit être mangé à la bouche du four.

E. ABOUT.

Les nouvelles à la main nous déchiquettent comme chair à pâté.

A. DUMAS.

Rien ne me va mieux que la pâtisserie.

BRILLAT-SAVARIN.

La pâtisserie semble meilleure, quand la pâtissière est jolie.

DE JOUY.

Carême est le premier praticien qui ait porté la précision de l'architecture dans la pâtisserie.

DE CUSSY

La pâtisserie perfectionne chaque jour ses produits et en invente de nouveaux.

P. VINÇARD.

Les bons pâtissiers sont aussi rares que les bons orateurs.

GRIMOD DE LA REYNIÈRE.

Aujourd'hui, un gentilhomme et un pâtissier peuvent épouser une princesse.

G. SAND.

Les pâtissiers de Paris se plaignent de l'envahissement de leur profession par les boulangers.

P. VINÇARD.

La pâtisserie et la cuisine sont deux éléments
Que le public avide convoite à tout moment.

P. L.

Le persil, qui entre si essentiellement dans la confection de nos sauces, nous vient des monts sardes.

De Cussy.

Pet de nonne (sorte de beignet soufflé).

Depuis dix ans, le capiscol réclamait en vain de Benoîte un plat de ces beignets délicats, que le dix-huitième siècle avait si impudemment nommés pets de nonne.

H. de la Madelène.

Grands cuisiniers du siècle.

Méot et Beauvilliers étaient les plus renommés, avec Naudet, Archambaud, Borel, Lasne, Robert, Vennat, Boucher, Viard, Laguipière. Mais au-dessus d'eux rayonne, comme un astre au ciel de la cuisine, le fameux, l'immortel Carême. Carême, d'abord maître-d'hôtel du prince de Talleyrand, avec lequel il rompit pour des raisons politiques, passa ensuite au service du prince régent d'Angleterre, de l'empereur de Russie, Alexandre Ier, du prince Bagration, du prince de Wurtemberg, de lord Steward — qui mourut étranglé par un os, tellement il était glouton — de Napoléon Ier, dont il servit tous les grands dîners. Carême était un savant en son art. Parmi les cuisiniers qui se sont encore distingués dans notre siècle, nous citerons : Delaunay, Jay, Legacq, Richaud, Laiter, Philippe, Very, Véfour, Chevet. Et ces trois enfants de la Durance, les frères provençaux, arrivés à Paris sans autre fortune que le secret des brandades de morue, dont ils ont rendu toute l'Europe tributaire. Les Provençaux, au Palais-Royal, ont eu une renommée presque universelle.

Le hérisson.

Faites une abaisse d'un rond ovale et cuisez-la, vous faites de la génoise fine que vous cuisez dans un cercle à flan ovale, vous la fendez en deux et la fourrez d'une crème au pralin l'été et à la purée de marrons l'hiver. Vous la collez à l'abricot sur le fond, vous faites un côté plus pointu que l'autre, couvrez de meringue italienne en bombe, imitez le hérisson au repos. Vous le glacez à l'abricot cuit. Et ensuite au chocolat. Vous y plantez sur tout le corps des amandes effilées et grillées au sirop, un peu grosses, et vivement; vous lui faites les deux yeux avec deux grains de corinthe que vous entourez de petits points blancs au cornet. Cet entremets est original et bon. Il s'en fait pas mal, chez Doret, boulevard Saint-Germain. L'on ne peut guère en faire à moins de 3 francs, étant coûteux à établir.

La tortue perfectionnée.

Il y a quatre ans, on faisait les pattes et la tête en biscuit que l'on glaçait au chocolat. Aujourd'hui l'on fait les pattes en pâte sucrée et la tête aussi. La garniture est la même. Vous étendez de la pâte sucrée en rond. Vous faites de petites dents au couteau comme si vous faisiez des noisettes; mais plus fines. Vous coupez les morceaux à cinq dents à 3 centimètres de largeur et 4 de long que le fond fasse la pointe. Puis, vous faites la tête allongée comme une olive, vous glacez tout ça au chocolat et les posez à leur place. Cet entremets a été créé chez Lagand, rue Notre-Dame-des-Champs.

Entremets.

Ne glacez jamais un entremets couvert de meringue sans l'avoir glacé auparavant à l'abricot réduit. Le lendemain, la meringue se resserre, et la glace s'affaisse et se ride. L'abricot l'empêche de se resserrer.

Amandes grillées (au sirop).

Ayez du sirop à 28 degrés, jetez-y des amandes effilées dedans, vous les égouttez et les passez au four pas trop chaud sur une plaque. Sitôt grillées, vous les versez sur le tour. Elles sont très bonnes et conservent leur luisant. Pour le gâteau melon et les entremets.

Le d'aigrefeuille.

Bonne génoise bien vanillée. Vous la fourrez et la couvrez avec ce farci. Pilez 60 grammes de noisettes grillées et autant de noix sèches avec un moule à baba de kirsch, vous y ajoutez 100 grammes de glace, que ce soit un peu mollet. Vanille. Garnir dedans et le dessus, glacer kirsch avec des pistaches hachées fines dans la glace. Une couronne de moitié de pistaches tout autour. D'Aigrefeuille était grand ami de Cambacérès, tous deux de Montpellier; magistrats tous deux et gourmands par dessus tout. Ils ont eu quelques bons mots sur les plaisirs de la table; l'été, l'on remplace les noix par des amandes grillées au sirop.

Melons en tranche.

Faire une génoise à 12 œufs et 12 jaunes, par 500 grammes de sucre, colorer d'un jaune orange, vanille et fleur d'oranger, y ajouter 500 grammes farine et 1/2 livre de beurre fondu, la râpure d'une orange. L'on entoure des cercles à flan en papier, l'on y met des bandes autour et l'on garnit un peu plus épais que les moules à manqué. Une fois que c'est cuit, on les laisse refroidir et avec un couteau bien affilé, l'on coupe en biais de manière qu'à partir du quart de la génoise vous arriviez au quart d'en bas, cela vous fait deux tranches par flan. Vous parez un peu le milieu pour lui donner un peu de creux. On masque le dos de la tranche avec de la meringue et l'on y colle quelques

amandes effilées et grillées au sirop. Et l'on glace à la glace vanille verte et sur le dessus et autour de la tranche, de la crème au beurre jaune vanille. Et au milieu de la crème rose, soit à la fraise, ou orange, même framboise, pour imiter la chair rosée du pastèque et quelques amandes grillées dans le creux pour imiter les graines du melon. C'est le dernier entremets original, sort de la maison Julien, avenue de l'Opéra. Carème était fort; mais, s'il revenait, il verrait bien que l'on a fait mentir le marquis de Cussy, qui disait que la pâtisserie avait atteint son plus haut degré. Il y aura toujours du nouveau, nous allons avoir bientôt les crocodiles en nougat. J'attends le moule pour en faire.

Pour finir.

Le lecteur trouvera que tous les articles ne sont pas à leur place ; ce sont des recettes qui avaient été oubliées ou que je ne comptais pas imprimer ; mais la table des matières est là. Il n'aura qu'à la consulter

Gâteau Véfour.

Foncez un moule carré en pâte sucrée. Mettez un peu d'abricot au fond. Vous avez pilé 50 grammes de noisettes grillées avec un moule de rhum. Vous y ajoutez 100 grammes de sucre, et mettez une bonne couche sur l'abricot. Puis, vous couvrez avec de la génoise fine et four moyen. Vous y couchez de la pâte d'amandes à la douille à breton tout autour, et le passez à four chaud. Puis, vous le glacez au kirsch, et le marbrez avec une glace au café en zig-zag, une tranche chinois aux quatre coins.

Ma pince.

Il y a plusieurs ouvriers qui m'ont dit que ma pince n'était pas praticable. Je leur ai fait voir que c'était plus propre, plus correct et d'une vitesse bien plus grande. Ils

sont contents, surtout ceux qui ont beaucoup de sablés et de flans. Toujours la routine qui prime. Moi, je n'ai pas touché de pince en cuivre depuis quatre ans, j'aurai changé la manière de faire : Carême n'a jamais pincé qu'avec les doigts. La pince était inconnue de son temps.

Nécrologie.

Le dernier des frères Julien est mort, M. Narcisse a rendu le dernier soupir le 17 mars. Je ne m'arrêterai pas à l'aîné que je n'ai pas connu et qui périt lâchement assassiné à Naples. Ayant ramassé une jolie fortune dans la bijouterie rue Saint-Antoine, il s'était retiré à Naples, mais je parlerai des trois frères, ayant travaillé chez eux près d'un an. Les Julien ont été choyés des Parisiens. Et depuis Carême l'on n'avait vu pareille renommée d'un bout de la France à l'autre. Alexandre Dumas père était de leurs amis. Que de vaudevilles ont parlé des Julien et de leurs produits. La caricature leur a donné de bons coups de crayon. Ces belles têtes de nos premiers Francs avec leur barbe inculte, coiffés avec des calottes mexicaines l'été, et l'hiver en calotte de velours rouge. Ils ont toujours sorti de l'ordinaire. Ainsi, les Chiboust, les Quillet, Lesage, Oudry-Robert, Piché et tant d'autres avaient d'aussi bonnes maisons et autant de renommée, les Julien étaient l'enfant gâté des Parisiens. Ce sont eux qui ont donné l'élan à la pâtisserie, et qui ont encouragé Trottier à créer et toujours créer des modèles nouveaux. C'étaient des pères de famille pour leurs ouvriers, leur prêchant l'économie et la propreté. Ils ont bien aidé des ouvriers à s'établir, M. Auguste est mort le premier, M. Arthur le second, et M. Narcisse qui me l'annonçait il y a six mois se plaignait du mal qui le faisait souffrir et qui l'a enlevé. C'est une grande perte pour la pâtisserie, car il faisait beaucoup de bien et en cachette, que de misères il a soulagées et rendu des services. L'on n'en saura jamais le nombre. Cet homme

était si bon que je crois qu'il n'a jamais eu d'ennemis. Tout le monde l'aimait et le respectait, lui et M. Sonnet ont ouvert souvent leur porte-monnaie pour aider la Société qui se trouvait bien bas après la guerre de 1870. Aussi, lorsque nous lui apportâmes une médaille d'or pour le remercier de tant de dévouement, il se mit à sangloter comme un enfant. La Société était une famille pour lui. Et non content de cela, il était président de la crèche Bonne-Nouvelle, administrateur et ordonnateur du bureau de bienfaisance du deuxième arrondissement, trésorier de la chambre consultative des sociétés de secours mutuels du département de la Seine, et membre honoraire de vingt sociétés de secours mutuels et de prévoyance. Il avait aussi créé des diplômes d'honneur qu'il offrait à ceux qui avaient travaillé à agrandir la Société. La mort l'a enlevé dix ans trop tôt. Et s'il avait vécu, il avait un projet qu'il aurait réalisé avant deux ans, et dont notre Société aurait bénéficié, n'en parlons plus. Les Julien sont nés à Sézanne, département de l'Aube. Et je dirai : les Julien sont morts, les trois frères restent, et leur survivront longtemps, mes regrets à madame Auguste et à madame Narcisse. 21 mars 1890 — Honneur au grand philantrope !

Antonin Carême.

Ce grand pâtissier-cuisinier naquit à une extrémité de la rue du Bac, dans un chantier où son père était garçon de peine. Sa mère surprise par le mal y accoucha. Ses parents, qui avaient eu vingt-cinq enfants, étaient la proie d'une grande misère. Son père s'enivrait fréquemment, peut-être par dégoût de la vie. Et ses irrégularités de conduite augmentaient la misère, et les chagrins de ceux qu'il avait à nourrir. Un lundi qu'il rentra avant l'heure du dîner, il emmena avec lui son Antonin. Ils allèrent dans les champs; après la promenade, ils revinrent à la barrière du Maine, où ils dînèrent. Le repas fini, le père parla d'avenir au pauvre enfant, et l'engagea à quitter la famille.

Va, petit, va bien; dans le monde, il y a de bons métiers; laisse-nous ; la misère est notre lot ; ce temps-ci sera celui de bien des fortunes, il suffit d'avoir de l'esprit pour en faire une, et tu en as..... Ce soir ou demain quelque bonne maison s'ouvrira pour toi; va, avec ce que Dieu t'a donné. Ces paroles, remarquables dans la bouche d'un garçon de chantier, retentirent toujours aux oreilles de Carème. Près de quarante ans après les avoir entendues il avait encore devant les yeux la figure souffrante de son père. Le jeune Carème fut laissé dans la rue, c'est à la lettre; il ne revit plus ses parents; son père et sa mère moururent quelques années après, ses frères et sœurs se dispersèrent. Dieu n'abandonna pas Carème; la nuit venue il demanda la couchée à un pauvre gargotier de la barrière du Maine qui le recueillit. Et le lendemain, il l'engagea à son service. C'est de ce *cabaret* que sortit ce cuisinier des empereurs et des rois du dix-neuvième siècle. A seize ans il finit son apprentissage, c'était en 1800. Il quitta ses patrons les larmes aux yeux et entra aide chez un restaurateur, on remarqua son esprit clair et prompt. Quelques mois après, il entrait chez M. Bailly, rue Vivienne, un des premiers pâtissiers de Paris (plus tard maison Félix), et quelque temps après, il entrait chez M. de Talleyrand, ayant pour chef le fameux Laguipière, dont il ne parlait qu'avec respect, l'appelant son maître, l'illustre, le grand Laguipière. M. Laguipière fut plus tard chef de Murat, roi de Naples, et périt gelé dans sa voiture à la retraite de Moscou. Alors florissait dans la pâtisserie l'illustre Avice. Son travail instruisit Carème, et plus tard, il le dépassa, tellement son cerveau travaillait. Sitôt qu'il avait un moment, il allait à la bibliothèque de l'empereur, copier des dessins et des estampes, pour plus tard créer des pièces-montées. Napoléon Ier, l'empereur de Russie, le prince de Wurtemberg, Georges IV d'Angleterre lui causaient sans fierté. L'empereur Alexandre lui fit remettre une bague étincelante de diamants. Il mourut à 49 ans en 1832. Carème mangeait très peu, et ne buvait pas, n'a jamais touché au

tabac. Il parlait fort bien, et s'était instruit presque lui-même. Brillat-Savarin mangeait copieusement et mal; il choisissait peu et causait lourdement, sans vivacité dans le regard, et était absorbé après le repas. Carème, en verve, était étincelant et léger. Il ne buvait au plus qu'un peu de champagne. Cambacérès mangeait beaucoup et des aliments lourds. Son esprit, qui était si lumineux au conseil d'État, était épais à table, et surtout à la fin du dîner. Grimod de la Reynière était charmant dans ses belles années. Le marquis de Cussy était gourmand, mais il abandonnait les meilleurs plats aussitôt qu'apparaissaient les haricots de Soissons. Ce fut le gastronome le plus aimable du dix-neuvième siècle. Napoléon Ier adorait les haricots à l'huile, et Cussy dans le jus de gigot. Le marquis de Cussy fut créé baron sous l'empire et préfet du palais. C'est lui qui reconduisit Marie-Louise à Vienne. A la chute de l'empire, il perdit sa haute position et ses intérêts furent compromis pour toujours. Plus tard, il dut à M. de Lauriston un emploi dans une branche de l'administration. M. de Cussy était, tant par ses belles manières que par les bonnes qualités de son esprit, d'une distinction exquise. Causeur charmant, sa conversation était comme celle des gens du monde du siècle dernier; rapide et légère, polie et spirituelle, pleine d'attrait et de saveur. Il mourut en 1837. Lisez son *Art culinaire*, ouvrage rempli d'esprit, et où il parle souvent de Carème; Avice, Laguipière, Lasnes, et tous les grands chefs de pâtisserie et de cuisine. Lisez la *Physiologie du goût*, par Brillat-Savarin; le *Calendrier gastronomique*, par Grimod de la Reynière; la *Gastronomie*, par Berchoux et l'*Art de dîner en ville*, par Colnet.

Prince de Talleyrand.

Avait la meilleure table sous l'empire, ce fut sur lui et sur Cambacérès qu'on se modela dans les hautes régions: la noblesse nouvelle, les enrichis, les parvenus de la Révolution, se mirent en peine de les imiter. On offrit à dîner

par ostentation. La création des grandes maisons de l'empire donna des jours d'or à la cuisine, à la pâtisserie et aux glaces. Ce fut alors que Grimod de la Reynière, qui s'était révélé au monde par ses excentricités gastronomiques en 1783, publia de 1803 à 1811 son recueil périodique connu sous le nom d'*Almanach des gourmands*, qu'il dédia à d'Aigrefeuille; ami et compatriote de Cambacérès, deux gourmands très gais. En 1808 son *Manuel des amphitryons* devint la loi des tables. Il était le guide des maîtres de maison dans l'importante affaire du menu, travail sérieux qu'ils concertaient avec le maître d'hôtel. Et quel guide que ce fondateur des déjeuners philosophiques; où le premier qui avait avalé dix-sept tasses de café au lait était nommé président. Grimod de la Reynière, homme spirituel assurément, était très capable de causer d'une manière discrète des dîners blonds, mais c'était un cynique qui s'adressait aux grands appétits. La duchesse d'Abrantès, femme de Junot (gouverneur de Paris), distinguait les livres de Savarin et de Grimod, qu'elle avait connus chez Talleyrand : Brillat-Savarin mange pour vivre, mais comme il veut bien vivre, il fait de cette action très importante l'objet d'une attention spéciale. Après avoir lu l'*Almanach des gourmands*, je n'avais plus faim..... Après avoir lu Brillat-Savarin, je demandais mon dîner. Le seul reproche qu'elle faisait à Brillat-Savarin, c'était de ne pas assez s'occuper du contenant, tout en disant merveille du contenu. Ce n'est pas comme la générale Lefebvre, duc de Dantzik, qui ayant dîné chez Talleyrand, pour apprécier son repas, lui fit ce compliment à sa manière : « Vous nous avez donné là un fier fricot, cela a dû vous coûter gros. » A quoi le prince, avec le ton qu'on lui connaissait, répondit en même langage : « Ah! madame, vous êtes bien bonne, ce n'est pas le Pérou. » Ce qui faisait le sujet de l'admiration de la générale Lefebvre donnait occasion parfois au désespoir du marquis de Villevieille, lorsqu'il ne pouvait être à la fois à la table de Cambacérès et à celle de Talleyrand, où un prélat romain rendit l'âme entre deux services, regrettant de

ne pouvoir vivre jusqu'au dessert. Napoléon n'avait qu'un seul service relevé par le dessert; les mets les plus simples étaient ceux qu'il préférait. Jamais il ne buvait ni *vin de liqueur*, ni liqueurs; il prenait seulement deux tasses de café pur, une le matin après son déjeuner, et l'autre après son dîner. Napoléon faisait des concessions à l'esprit de son temps; il avait près de lui le marquis de Cussy, un illustre gourmand et de même que Pierre le Grand se faisait remplacer pour les cérémonies officielles, l'empereur avait dans Talleyrand et dans Cambacérès des représentants bien plus sociables relativement aux dîners, et même aux soupers dont le premier avait renouvelé la coutume favorable à la causerie.

Les tables de ces hommes publics, où il y avait des dîners de cent couverts, étaient, on le sait, fort renommées, quoique d'une façon bien différente. Talleyrand y apportait les traditions du savoir-vivre d'autrefois. C'était un gourmet qui comprenait, respectait et excitait le génie du cuisinier et du pâtissier, et allait souvent aux cuisines causer, prendre des renseignements, et donner des conseils. En un mot, il avait beaucoup d'esprit, et comprenait l'artiste sans être fier. Cambacérès, lui, était un homme plus épais, grand mangeur, dont les dessinateurs, à la plus grande joie de la galerie, s'étaient emparés, ainsi que de ses deux amis, pour enfermer entre sa rotondité et celle du gros d'Aigrefeuille, le sec, maigre et gourmand de Villevieille.

Malgré la réputation de ses dîners, Talleyrand était sobre; sur ses vieux jours, il ne faisait guère qu'un repas, prenant dans la journée un verre de madère, dans lequel il trempait un biscuit. Ce qui était une des singularités des repas chez le prince, c'était la manière dont il offrait d'un plat à ses convives. A un duc : « Monsieur le duc, disait-il, Votre Grâce me fera-t-elle l'honneur d'accepter ce bœuf? » A un prince : « Mon prince, aurai-je l'honneur de vous envoyer du bœuf? » A un marquis : « Monsieur le marquis, accordez-moi l'honneur de vous offrir du bœuf. » A un comte : « Monsieur le comte, aurai-je le plaisir de vous

envoyer du bœuf? » A un baron : « Monsieur le baron, voulez-vous du bœuf? » Quant aux bourgeois, s'il s'en trouvait par hasard, c'était là qu'apparaissait l'ancien grand seigneur avec son impertinence. Le prince frappait sur son assiette, fixait ses regards sur les yeux de ce trop tard venu à la distribution des titres, et quand celui-ci avait compris que c'était à lui que s'adressait l'amphitryon, Talleyrand se contentait de dire d'un ton interrogateur : « Bœuf? » O science sublime des nuances! O grandeurs humaines! Mais quel diplomate! Le pays en est sevré et la nature en est avare.

En même temps que Grimod de la Reynière et Brillat-Savarin professaient le bien-vivre, le premier des Chevet, ancien jardinier à Bagnolet, où il avait un des premiers créé la spécialité des roses, était venu, depuis 1793, à établir au Palais-Royal son illustre maison de comestibles, à côté du lieu où habitait plus tard la fleuriste Mme Prévost, si renommée. Mais, en 93, on n'avait que faire des roses; il était plus profitable de vendre des légumes, des primeurs et des petits pâtés. La petite boutique prospéra, cela était nécessaire pour un chef de famille qui avait eu dix-sept enfants, dont trois continuèrent la réputation de leur père.

Puis il ne fallait rien moins qu'un tel approvisionneur à ces maisons nouvelles qui, avec l'orgueil d'une situation imprévue, se donnaient des jouissances qu'elles croyaient être une partie de leur gloire.

Véry.

Véry était né en 1760, dans un village de la Meuse; il arriva à Paris en sabots, déjà âgé d'une trentaine d'années; il se plaça comme garçon de cuisine, et devint en peu de temps habile cuisinier. Véry céda son établissement à ses trois neveux, les frères Meunier. Véry est resté un des premiers restaurants de Paris au Palais-Royal.

Véfour.

Le café de Chartres, situé au Palais-Royal, au rez-de-chaussée des galeries de pierre, conserve aujourd'hui, sous le nom de *Véfour*, son ancienne réputation. On ne rencontrait guère, au café de Chartres, que de hauts fonctionnaires, des généraux, financiers et étrangers. Murat, n'étant encore que grand-duc de Berg, y déjeunait fréquemment en compagnie de ses aides de camp. Les célèbres gastronomes, le poète Berchoux et Grimod de la Reynière, y professaient l'art de bien dîner.

Café anglais.

Ce café, situé boulevard des Italiens, et dont le fondateur s'appelait M. Hardi, recevait la haute société. Le plus singulier des habitués du café Hardi, vers 1815, était un Anglais nommé Schmitt, qui demeurait près de là. Chaque jour, il se levait à 5 heures de l'après-midi, il se mettait à table chez Hardi à 6 heures du soir, dans le salon de la belle cheminée de marbre; à 10 heures, il achevait de dîner, mais non de boire; à minuit, il se faisait servir un hareng saur. Il se retirait à la pointe du jour, laissant au moins une douzaine de bouteilles de vin de Bordeaux vides.

Béchamel (Marquis de).

Était maître-d'hôtel de Louis XIV, s'est rendu célèbre en préparant la sauce qui a porté son nom pour un turbot, vu qu'on le mangeait ordinairement au court-bouillon. Le turbot c'est le faisan de la mer, à cause de sa beauté majestueuse; et c'est le roi du carême, comme le faisan est le roi des plumitifs toute l'année.

Gourmets, gourmands et praticiens.

Le commencement du siècle a été fertile en célébrités de la table. La fin du siècle aura eu ses célébrités professantes, mais les gros gourmands n'auront pas été si nombreux. Alexandre Dumas père et Rossini aimaient la bonne table, mais de là à Grimod, à Cambacérès, d'Aigrefeuille, il y a grande différence. Tous les gourmets, gourmands et praticiens, sont morts avant 1840. Grimod de la Reynière est mort en 1838 à l'âge de quatre-vingts ans. Grimod était affecté d'une infirmité terrible : il était privé de mains. Ses biographes ont eu plusieurs versions, les uns ont dit qu'il avait les doigts palmés, d'autres que c'était un vice de conformation en venant au monde. Ils se sont trompés. Ce malheur fut le résultat d'un accident. Étant tout jeune, il fut attaqué par un porc furieux; on fut heureux d'arriver à temps pour l'arracher aux dents de cet animal, ses mains étaient déjà mangées. Grimod de la Reynière était parvenu, à force d'adresse, à tirer des tristes débris qui lui restaient presque autant d'utilité qu'il aurait pu faire des mains à l'état naturel. Cela rappelle pareille mutilation arrivée au grand Racine. Étant tout jeune, il était accroupi sur un tas de fumier à la campagne; un gros coq vint par derrière et le mutila; cela ne l'empêcha pas de devenir un grand écrivain. Ce malheur lui arriva à la Ferté-Milon (Aisne), lieu de sa naissance; né en 1639, mort en 1699. Cambacérès est mort en 1824, prince de l'Empire et duc de Parme. Berchoux est mort en 1838 à l'âge de soixante-dix-sept ans, laissant beaucoup d'amis. Le marquis de Cussy est mort en 1837 à un âge très avancé. Brillat-Savarin est mort le 2 février 1826, à l'âge de soixante et onze ans. C'était l'année avant de mourir qu'il avait publié sa *Physiologie du goût,* et il n'eut pas le temps de jouir du grand renom qu'il avait acquis à son grand âge. Son ouvrage fit fureur et encore aujourd'hui. Brillat-Savarin avait toujours des perdreaux et faisans dans ses poches pour qu'ils se faisan

dassent plus vite. C'était un homme de grande taille, bon chasseur, bon musicien, excellent convive. Son livre restera comme le monument du dix-neuvième siècle. Talleyrand-Périgord est mort en 1838 à l'âge de quatre-vingt-quatre ans, au château de Valençay (Indre). Il fit graver sur sa tombe, en patois périgourdin : Res que Diou (Rien que Dieu). C'est le plus grand diplomate de son temps, et fin gourmet. Napoléon l'avait fait prince de Bénévent, ville ecclésiastique à 222 kilomètres sud-est de Rome. D'Aigrefeuille et Villevieille moururent vers 1835 à 1840. Avice mourut sous l'Empire, Laguipière en 1812, et Carême en 1832; il avait quarante-neuf ans. C'est Avice et Laguipière qui ont contribué à faire de Carême ce grand pâtissier-cuisinier qui sera immortel.

Cussy (dans son Art culinaire :)

L'homme est un animal omnivore; ses dents incisives tranchent facilement les fruits; ses dents molaires broient les graines, et ses dents canines déchirent les chairs.

Savarin (dans sa Physiologie du goût :)

I. L'univers n'est rien que par la vie, et tout ce qui vit se nourrit. II. Les animaux se repaissent, l'homme mange, l'homme d'esprit seul sait manger. III. La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent. IV. Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es.

Carème disait :

Mon art est de flatter l'appétit, votre devoir est de le régler. C'est aux heures des repas que l'esprit se détend, s'abandonne, s'égaye, pétille, quelquefois aussi le cœur s'y échauffe. A table, Ninon de Lenclos était ivre dès la soupe, tant elle était de belle humeur et pleine de saillies.

Talleyrand-Périgord

Savait si bien dissimuler, que lorsqu'il causait à quelqu'un, on lui aurait flanqué un coup de pied dans le dos, que sa figure n'aurait pas changé, et il aurait continué à parler comme si rien n'était. Grand diplomate et palais délicat.

Étymologie du pâtissier.

Maurice Lachâtre appelle le pâtissier forain *miauleur*.
Pierre Larousse l'appelle darioleur.
Depuis Avice, on l'appelle niolleur.
La préfecture les appelle non-expéditeurs.
Et les cuisiniers les appellent nioulleux.
Un pâtissier en maison bourgeoise est appelé paaatissier par le chef de cuisine. La supériorité se fait toujours sentir, comme si un talent n'en vaut pas un autre.

Fournier jadis et Fournier d'aujourd'hui.

Depuis 1860, les fours à bois disparaissent de nos grandes maisons, pour faire place aux fours à charbon. Autrefois, le fournier était le maître de la situation. Tourriers et tout le monde marchaient à ses ordres. Aujourd'hui tout le monde fait marcher le fournier. Les fours sont beaucoup moins difficiles à tenir, et par conséquent l'on paye beaucoup moins. Les bons fourniers avaient 90 à 100 francs, aujourd'hui 40 à 45. Le fournier faisait la ceinture autour du four avec 8 où 10 bûches, et criait, *ça chauffe;* une fois que c'était brûlé, il ramenait les braises sur le milieu et mettait 3 bûches. Alors il criait, *à plat;* l'on causait encore à ce moment tout en travaillant, mais lorsqu'il tirait les braises et qu'il mettait deux éclats en disant, *en bouche;* vous auriez entendu voler une mouche, l'on se dépêchait; puis il criait : *On tourne* : là, plus rien, sinon que tous les ouvriers se dépêchaient à dorer et rayer,

puis il criait : *la marchandise!* et il n'attendait pas longtemps. L'on chauffait toutes les heures, aujourd'hui l'on apporte la marchandise à tout instant et de toutes les façons, cela fait que tout en étant moins payé il a autant de mal. Je regrette cette époque, parce qu'il y avait de quoi rire et celui qui avait fini aidait l'autre. Le fournier ne s'occupait, en plus de son four, que de la pâte à choux, des copeaux et quelquefois les nougats, et j'ai bien peur et ce temps-là n'est pas loin, où le charbon sera si cher et si... rare, que l'on reviendra forcément à ses premières amours. Le premier four à charbon a été construit chez Chambraut, aujourd'hui Mongrole, boulevard Sébastopol, en 1858. Aujourd'hui l'on en fait au charbon, au coke, aux briquettes et plus tard, l'on chauffera au pétrole, ce sera le sauveur de l'avenir. J'ai parlé des fours pour édifier la jeunesse qui n'a pas connu cela, je pourrai même lui dire que des restaurants des alentours de Paris font tomber les braises par terre et les balayent sous le four, d'autres les portent avec un seau dans le jardin faute d'étouffoir. J'ai vu cela à Montfermeil et à Chelles, j'ai même monté 10 blancs dans un saladier faute de bassin. C'est le progrès et tous les dimanches ça recommence. Un bassin ça coûte cher. Voilà, et lorsqu'un ouvrier capable va en province, il ne sait faire aucune glace cuite, soit chocolat, ou autre et bien d'autres choses, absolument comme celui qui vient à Paris, qui ne connaît pas le fondant. Celui qui a créé le décor au cornet était pâtissier à Bordeaux, c'est de là que Carême dirigea son talent. Il créa les meringues suisses, d'après ce décor et les fonds de charlottes. Aujourd'hui l'on fait très peu de charlottes, et encore les décore-t-on aux fruits, ce qui est meilleur : j'ai vu les dimanches avoir 15 à 20 couvercles à décorer chez Félix et Julien, ça prenait du temps, mais l'on s'aidait. L'on pourrait me reprocher d'avoir parlé souvent de Carême ou de tout autre dans mon ouvrage, tous les auteurs en font autant, les idées ne viennent pas toutes ensemble, et l'on ne parle jamais trop de ceux qui sont montés si haut venant de si bas et si les cuisiniers sont

fiers des Chevet, Philippe, Very, Vefour et tant d'autres, soyons fiers des Carême, Julien, Chiboust, Félix et de tant d'autres. Je mets en tête de mon ouvrage le marquis de Cussy, belle figure de la gastronomie, le plus raffiné gourmet du siècle, très peu connu de la jeunesse : Beaucoup connu par le gâteau qui porte son nom, ce gâteau a commencé la fortune des Bourbonneux. Cussy était préfet du palais, baron de l'empire et faisait les honneurs de la table pour Napoléon Ier. Je demandai un jour en faisant un extra place du Havre, il y a 32 ans, qui était ce Cussy, l'on me répondit : maître d'hôtel de Napoléon Ier. Ils étaient dans l'erreur. J'ai beaucoup cherché pour le trouver, et ce n'est que sur les *Classiques de la table* que j'ai pu trouver un peu de sa biographie, et sur un dictionnaire qu'il était mort en 1837, c'est tout. M. Firmin Didot a bien voulu m'autoriser à faire reproduire la figure du marquis. J'aurais bien voulu qu'il m'autorise à reproduire Carême, Berchoux, Brillat-Savarin et Grimod de la Reynière, mais il m'a répondu que non; je le remercie beaucoup d'avoir le marquis de Cussy et je donne la recette du gâteau, qui sans le parfum n'est qu'une génoise, je l'ai vu faire en 1858, ça n'a pas dû changer.

Gâteau Cussy.

500 grammes de sucre battu avec 8 œufs et 8 jaunes; 30 grammes amandes amères en poudre, 250 grammes gruau, 500 grammes de beurre fondu bien chaud et bien fin et 1 moule à baba de la liqueur à Cussy, four moyen. Les glacer au fondant parfumé dessous et dessus, on les enveloppe au papier de plomb avec faveur sitôt froids. L'on a fait bien des doses pour imiter, mais il n'y avait que le nom, soyons fiers de Cussy, parce qu'il a été l'ami de Carême et qu'il l'a flatté dans son travail de pâtisserie et de cuisine. Où ils ne s'accordaient pas, c'était pour les potages. Cussy ne les approuvait pas et Carême en raffolait, disant avec raison qu'il n'y a pas de dîner sans potage.

Beauvilliers.

Beauvilliers était un restaurateur très en vogue, rue Richelieu, au Palais-Royal. Il a écrit *L'art du cuisinier*, ouvrage très apprécié en deux volumes, la dernière édition a paru en 1848, il était de l'école de Carême, de Boucher, Laguipière, Robert, Lacour, Lasnes.

Carème.

L'art de la cuisine française au XIXe siècle, 1854. *Le pâtisier royal parisien*, id. *Le Pâtissier pitoresque*, id. *Le Maître d'hôtel français*, id. *Le Cuisinier parisien*, id. Les dernières éditions ont paru en 1854. Ces cinq ouvrages sont encore très recherchés et se vendent 55 francs. Les derniers temps de sa carrière, il dictait à sa fille le résumé de ses travaux.

Leblanc.

Maître d'hôtel au Palais-Royal, a écrit *le Manuel du pâtissier;* l'encyclopédie Roret en a le monopole. C'est un ouvrage qui a été bon, mais il y a longtemps, il a été publié en 1850. Il y a un endroit où il dit : *corrompre la brioche* pour dire rompre, ce doit être un défaut d'imprimeur et non d'auteur.

Ensuite sont venus : Louis Bailleux, son *Pâtissier moderne;* Jules Gouffé, son *Pâtissier;* P. Bourdon, le *Pâtissier pour tous;* P. Lacam, le *Pâtissier-glacier*. C'est à peu près tout en pâtisserie et ce n'est pas rose que de faire un livre.

LIQUEURS, CRÈMES ET HUILES

EXTRAITS

Comme les liqueurs se font dans beaucoup de maisons de confiserie et quelques maisons de pâtisserie, je vais les ajouter à la pâtisserie, je sais que cela plaira à beaucoup de mes confrères. Je les donne telles que mon frère me les a laissées, et cela donnera une idée à ceux qui ne les connaissent pas.

Noms usités des poids et mesures en distillation.

Le setier c'est un demi-litre; le demi-setier, le 1/4 d'un litre et la roquille la moitié d'un demi-setier. Comme poids le gros pèse 4 grammes et l'once 30 grammes. Les gouttes se comptent en versant doucement.

Liqueur, du latin *liquor*, liquide.

On appelle liqueur toute boisson spiritueuse obtenue artificiellement, soit par la fermentation (kirschenwasser, rhum, genièvre, etc.), soit en mélangeant à l'eau-de-vie ou à l'alcool certains végétaux aromatiques, ou leurs produits ainsi que du sucre, anisette, curaçao, absinthe. On emploie les liqueurs comme digestives avant ou après les repas. Les anciens n'ont point connu les liqueurs, l'hydromel ne pouvant passer pour tel, et ils n'avaient que cela en fait de liqueurs. C'est 10 litres d'eau pour 1 litre de miel, et encore fallait-il ne préparer cela qu'au moment de le boire. L'invention de la distillation qu'on place au quatorzième siècle amena celle des liqueurs; l'eau-de-vie pure paraissant trop âpre, on imagina de la sucrer et de l'aromatiser. Ce sont encore les Italiens qui excellèrent les premiers dans cet art et l'apprirent à toute l'Europe. C'est

du règne d'Henri II que date l'introduction des liqueurs en France.

Vins de liqueurs.

Les vins de liqueurs sont ceux qui contiennent une quantité plus qu'ordinaire d'alcool, de sucre, etc. (tels sont les muscats de Lunel, de Frontignan, blanquette de Limoux, malaga, madère, porto, malvoisie, lacrima-christi, etc. Ils sont moins pernicieux que les liqueurs composées, notamment l'absinthe. Il se fabrique actuellement une quantité considérable de vins de liqueur artificiels, par le mélange de vin blanc ordinaire, de sucre et de diverses substances aromatiques propres à tromper le goût du soi-disant connaisseur.

Liqueurs classées.

Les liqueurs telles qu'on les entend aujourd'hui forment trois classes, les liqueurs de table c'est leur nom : 1° les liqueurs simples ou ratafias, très peu sucrées, d'un degré spiritueux faible et peu aromatisées. Les coings, cerises, eau d'anis, etc. ; 2° les liqueurs fines ou huiles, qui renferment une proportion plus grande de sucre et d'esprit, anisette, huile de rose, de vanille, etc. ; 3° les liqueurs surfines ou crèmes. Ce sont des liqueurs étrangères que pour la plupart on contrefait en France (curaçao, rosolio, marasquin, etc.).

Curaçao ou curaço.

Liqueur de dessert faite avec les écorces d'oranges séchées et pendues sur des cordes, ou avec une petite espèce de ce fruit, amère et âcre, qui tombe avant sa maturité. On l'appelle ainsi de l'île de Curaçao (Antilles), où croît cette espèce d'orange. Amsterdam en a la renommée.

Anisette.

L'anisette de Bordeaux a un grand renom. Cependant celle d'Amsterdam lui fait une redoutable concurrence. Nos anis d'Angers, Tours et Bordeaux sont excellents, mêlés à l'anis étoilé des fruits du Badiane, arbre de Chine.

Liqueur de Raspail.

La liqueur de Raspail est à base des sommités de peupliers, c'est avec ces pousses tendres qu'on la prépare. Combier à Saumur fut autorisé par Raspail à lui donner son nom. Il y a Combier, Angèlo Bolognési et Raspail fils, seuls fabricants.

Rhum.

Rhum ou rum, eau-de-vie de sucre, obtenue dans les colonies par la distillation des mélasses et des écumes de sucre de canne fermentées. Le rhum se distingue de l'eau-de-vie ordinaire par un parfum tout particulier qui le fait préférer pour faire le punch, les sorbets et les grogs.

Cassis.

Mettez dans un bocal ou pot de grès 3 kilogrammes de cassis bien mûr, égrenez-le et l'écrasez un peu, ajoutez-y dans un nouet une ou deux poignées de framboise et 2 clous de girofle. Jetez sur le tout 5 litres d'eau-de-vie blanche. Bouchez bien et laissez macérer pendant deux mois, au bout de ce temps vous tirez à clair et y incorporez un kilogramme de sucre fondu en sirop à 32 degrés. Mélangez à chaud sur le feu et mettez en bouteilles.

Liqueur de noyau.

Faites macérer pendant trois semaines 200 grammes de noyaux d'abricots ou de pêches que vous avez cassés. Vous

mettez autant de noyaux de cerises avec la coque. Mettez 3 litres d'eau-de-vie blanche par-dessus et remuez de temps en temps. Vous tirez au clair et mêlez-y 1 kilogramme de sucre fondu en sirop à 32 degrés.

Règle générale pour fabriquer les liqueurs communes.

Prenez 2 kilogrammes sucre, 8 litres d'eau ; lorsque le sucre est fondu, vous y ajoutez 4 litres d'esprit-de-vin et les essences et couleurs que vous trouverez ci-après.

Règle générale pour les liqueurs demi-fines.

1 kilogramme 500 grammes de sucre, 5 litres d'eau. Lorsque le sucre est fondu, l'on y ajoute 4 litres d'esprit-de-vin, et les couleurs et essences indiquées ci-après.

Règle générale pour fabriquer les liqueurs fines.

Mettez à fondre 3 kilogrammes de sucre, 4 litres 1/2 d'eau ; lorsque le sucre est fondu, vous y ajoutez 3 litres 1/2 d'esprit-de-vin et du bon, et couleurs et essences qui incombent à chaque liqueur.

LIQUEURS

Règle générale pour la distillation.

L'on mettra premièrement dans l'alambic 5 litres d'eau et 1 roquille d'esprit-de-vin avec les aromates que l'on trouve dans les recettes suivantes. L'on distille jusqu'à ce que l'on ait obtenu la roquille d'esprit, alors la distillation est finie. Pendant que cette distillation s'opère, l'on mettra dans une terrine, en terre surtout, 4 kilogrammes de sucre, et 5 roquilles 1/2 d'eau, ce qui fait presque 3/4 de litre. Quand le sucre est bien fondu, l'on y ajoute 4 roquilles

d'esprit-de-vin et la roquille provenant de la distillation. Après quoi, l'on filtre et l'on met en bouteille.

Anisette de la Martinique.

250 grammes d'anis vert, 60 grammes d'anis étoilé, 16 grammes cannelle de Ceylan.

Crème de moka.

250 grammes de café grillé. On le met entier dans l'alambic, et chaud brûlé.

Elixir de Garus.

8 grammes myrrhe, 8 grammes d'aloès socotrin, 8 grammes noix de muscade un peu écrasée, 8 grammes clous de girofle, 30 grammes cannelle de Ceylan. On colore jaune avant de filtrer.

Mirabolinti.

125 grammes de mirabolinti, 60 grammes de cardamomum, graines aromatiques qui croissent aux Indes, Myrobalans. Vient de l'Amérique du Sud.

Curaçao distillé.

30 grammes d'écorces d'orange sèche, 30 grammes cannelle de Ceylan. L'infuser 3 jours dans l'esprit-de-vin, après cela, on le distille et l'on colore jaune, opérer comme pour les autres. Il faut une bonne roquille d'esprit-de-vin.

Verdoline de Turin.

16 grammes de myrrhe, 30 grammes cannelle Ceylan, 60 grammes cardamomum. Couleur verte.

Eau divine.

30 grammes cannelle de Ceylan, 125 grammes de cacao en grains, 4 grammes de myrrhe.

Eau romaine.

16 grammes noix de muscade, 30 grammes cannelle de Ceylan, 30 grammes de calamus aromaticus.

Huile de Vénus.

30 grammes de cardamomum, 30 grammes d'ambrette, 30 grammes de cannelle de Ceylan, 8 grammes de macis (ou fleur de muscadier). Le jus de 6 belles oranges

Lait de vieilles.

200 grammes de cacao, 30 grammes de cannelle de Ceylan, 30 grammes de semence de carottes.

Eau du paradis.

125 grammes de cacao, 60 grammes de cardamomum, 30 grammes cannelle de Ceylan.

Anisette de Bordeaux.

250 grammes d'anis vert, 30 grammes de coriandre, 16 grammes cannelle de Ceylan.

Eau-de-vie de Dantzick.

125 grammes de cacao, 30 grammes de cannelle de Ceylan, 16 grammes de macis. Le zeste de 4 citrons, et après avoir filtré l'on met une feuille d'or dans chaque bouteille, dantzick, en allemand *gedanum*, renommée.

Eau-de-vie d'Andaye (Basses-Pyrénées).

60 grammes d'iris en poudre, 60 grammes de graine de genièvre, 60 grammes d'anis vert, 60 grammes graine d'angélique, 30 grammes cannelle de Ceylan. L'on met moitié moins de sucre que pour les autres liqueurs. Très en renom.

Eau de la côte Saint-André.

30 grammes amandes de pêche, 30 grammes cannelle de Ceylan. Le zeste de 10 oranges pelées fin.

Cédrat de la côte Saint-André.

Le zeste de 10 cédrats, pelés sans toucher le blanc du fruit.

Champ d'asile.

60 grammes de carvi, 60 grammes d'ambrette, 30 grammes cannelle de Ceylan.

Eau de Malte.

60 grammes de cannelle, 30 grammes de castoréum, 28 grammes de macis.

Vespetro.

60 grammes de graines d'angélique, 30 grammes de cannelle de Ceylan, 8 grammes de macis. Le zeste de 10 beaux citrons, 8 grammes de coriandre.

Scubac d'Irlande.

100 grammes de fenouil de Florence, 60 grammes de cannelle de Ceylan, 8 grammes de noix de muscade, 4 grammes de safran. On colore jaune très foncé.

Macaroni.

30 grammes d'amandes amères, 30 grammes de Ceylan, 16 grammes noix de muscade.

Eau cordiale.

8 grammes de myrrhe, 30 grammes cannelle de Ceylan, 60 grammes de cardamomum.

Crème d'absinthe.

200 grammes d'herbe d'absinthe et 60 grammes d'anis vert.

Crème d'angélique.

60 grammes de racines d'angélique sèche. Et à l'alambic.

Crème impériale.

30 grammes de semence de carottes, 30 grammes de cannelle de Ceylan, 60 grammes de semence d'angélique-60 grammes d'iris en poudre.

Crème royale.

30 grammes clous de girofles, 4 grammes de myrrhe, 30 grammes cannelle, 60 grammes de carvi.

Huile de Jupiter.

30 grammes de fenouil de Florence, 60 grammes de cannelle, 60 grammes de cacao, 30 grammes d'iris en poudre.

Huile d'anis des Indes.

200 grammes de badiane, genre anis étoilé des Indes, 30 grammes cannelle de Ceylan.

Huile d'absinthe.

250 grammes d'herbe d'absinthe.

Huile d'angélique.

100 grammes de racine d'angélique sèche, 30 grammes de cannelle de Ceylan.

Huile de céleris.

100 grammes de semence de céleris.

Véritable absinthe.

5 roquilles d'esprit-de-vin, 4 litres d'eau, 440 grammes d'herbe d'absinthe, 225 grammes de fenouil de Florence, 440 grammes d'anis vert, 60 grammes d'herbe de menthe, le tout infusé 8 jours. Après quoi, on le presse, et l'on distille le liquide seul, l'on colore olive. Les grands distillateurs ont un alambic rien que pour l'absinthe, vu le goût qui s'imprègne.

Anisette simple.

6 grammes d'anis vert, 8 gouttes d'essence de cannelle de Ceylan.

Citronelle.

2 gros, ou 8 grammes d'essence de citron bien fraîche faite.

Huile d'ananas.

400 grammes d'ananas râpé, infusé 8 jours dans l'esprit-de-vin. Le distiller.

Crème de menthe verte.

4 grammes d'essence de menthe verte. La couleur verte.

Baume humain.

3 gouttes d'essence de rose, 8 gouttes d'essence de cannelle, 24 gouttes d'essence de cédrat, 8 gouttes d'essence de macis.

Cannelin de cerfou.

4 grammes d'essence de cannelle de Ceylan.

Huile de rhum.

L'on remplace l'esprit-de-vin par le rhum, et l'on met l'eau selon le degré du rhum.

Carofoline.

4 grammes d'essence de clou de girofle. La couleur rose.

Curaçao d'Amsterdam.

8 grammes d'essence de curaçao, 6 gouttes d'essence de cannelle de Ceylan. L'on fait bouillir le sucre et l'eau avec le jus et la râpure de 6 oranges 5 minutes et l'on colore avec du caramel.

Autre curaçao.

Pour faire roussir le curaçao dans l'eau, l'on fait infuser 16 grammes de cochenille pilée dans la même liqueur pendant 8 jours. Après on le filtre.

Alkermès de Florence.

On prend feuilles de laurier 500 grammes, macis 35 grammes, muscade et cannelle 64 grammes, girofle 8 grammes.

L'on fait infuser pendant 6 semaines dans 14 litres d'alcool à 36 degrés. On filtre et on distille pour en tirer 12 litres en ajoutant 750 grammes de sucre et en colorant avec le kermès. Cette liqueur, recherchée en Italie, se prépare surtout à Florence au couvent de Santa-Maria-Novella. On en faisait beaucoup à Montpellier. Elle tire son nom des graines de kermès qu'on emploie pour lui donner sa couleur. Elle est très agréable et très excitante.

Autre alkermès.

4 grammes de vanille, 4 grammes de cardomomum, 4 grammes noix de muscade, 8 grammes cannelle. Toutes les substances pilées et infusées trois jours dans l'esprit-de-vin, après quoi l'on y ajoute 5 grammes d'essence de rose. Couleur rose.

Huile de la Martinique.

4 grammes d'essence de vanille, 8 gouttes d'essence de néroli, 8 gouttes d'essence de cannelle.

Extrait d'absinthe.

4 roquilles ou 1/2 litre d'esprit-de-vin, 8 grammes d'essence d'absinthe, 8 grammes d'essence de fenouil, 8 grammes d'essence d'anis vert, 2 litres d'eau. La couleur verte.

Crème de nymphes.

24 gouttes d'essence de cannelle de Ceylan, 4 gouttes d'essence de rose, 2 gouttes de noix de muscade.

Huile de cinnamomum.

4 grammes d'essence de cannelle de Ceylan, couleur jaune légère. Nom donné par les anciens à un arbre qui

croissait dans le pays des troglodytes, voisin de l'Éthiopie sur les bords de la mer Rouge et que l'on croit être la cannelle. Quelques auteurs disent que c'est la myrrhe.

Rose blanche.

10 gouttes d'essence de rose, 6 gouttes teinture de musc.

Eau de chasseurs.

36 gouttes d'essence de menthe, 12 gouttes d'essence de muscade. Couleur verte.

Eau d'or.

6 gouttes d'essence de cannelle, 10 gouttes d'essence de macis, 4 grammes d'essence de citron. Colorer couleur paille avec du jaune, et après l'avoir filtré, l'on y ajoute une feuille d'or à chaque bouteille.

Eau d'argent.

4 grammes d'essence de cédrat, 4 gouttes essence de rose. Et après l'avoir filtré, l'on y ajoute une feuille d'argent dans chaque bouteille.

Eau de belles femmes.

4 grammes d'essence de vanille, 8 gouttes d'essence de néroli, 2 gouttes d'essence de rose. Couleur rose.

Parfait amour.

26 gouttes d'essence de girofle, 12 gouttes d'essence de macis, 4 grammes essence de citron. La couleur rose.

Coquette flatteuse.

6 gouttes d'essence de rose, 12 gouttes de teinture de musc, 8 gouttes d'essence de cannelle de Ceylan. Couleur rose.

Elixir de néroli.

16 grammes de myrrhe, 24 gouttes d'essence de néroli, infuser pendant huit jours dans l'esprit-de-vin. La myrrhe parfum (du grec *myrrha*), gomme-résine, en grains jaunes ou rougeâtres, d'une odeur aromatique agréable. Les Arabes la mâchent continuellement, comme préservatif.

Eau de noix.

110 noix vertes et pilées, 30 grammes clous de girofle, 60 grammes cannelle. Infuser dans 20 litres d'eau-de-vie à 36 degrés pendant quatre semaines, après quoi on le tire au clair, et l'on y ajoute 10 litres sirop ordinaire.

Huile de thé.

60 grammes de thé impérial infusé huit jours dans l'esprit-de-vin.

Huile de girofle.

4 grammes d'essence de girofle. La couleur rose.

Crème de cédrat.

8 grammes d'essence de cédrat.

Crème de rose.

10 gouttes d'essence de rose. La couleur rose.

Crème d'orange.

8 grammes essence d'orange. La couleur rose.

Crème de jasmin.

2 gros d'essence de jasmin.

Crème de la fleur d'oranger.

1 roquille d'eau de fleur d'oranger.

Crème de Portugal.

8 grammes d'essence de Portugal. La couleur jaune.

Ratafia de Grenoble.

25 kilogrammes de cerises noires pilées. On les laisse fermenter pendant trois jours. Après quoi, l'on y ajoute 15 litres d'eau-de-vie, 60 grammes de cannelle de Ceylan en morceaux, 30 grammes de noix de muscade écrasée. On laisse infuser le tout pendant 8 jours. Après on le tire au clair, et l'on y ajoute 5 kilogrammes de sirop ordinaire.

Ratafia de coings.

2 kilogrammes de coings infusés huit jours dans l'esprit-de-vin. Tirer au clair et ajouter le sirop.

Ratafia de fraises.

1 kil. 500 grammes de jus de fraises, infusés huit jours dans l'esprit-de-vin. Tirer au clair et ajouter le sirop.

Ratafia de framboises.

Le jus de 1 kil. 500 grammes de framboises, infusé huit jours dans l'esprit-de-vin. Tirer au clair et ajouter le sirop.

Huile d'éther.

4 grammes d'essence de cédrat, 4 grammes d'éther sulfurique.

Huile de kirsch en wasser.

L'on remplace l'esprit-de-vin par du kirsch, et l'on met moins d'eau à proportion du degré.

Huile de menthe.

4 grammes d'essence de menthe.

Huile de violettes.

60 grammes de violettes sèches, faites-les bouillir deux minutes avec le sucre, l'eau et la composition.

Huile de myrrhe.

30 grammes de myrrhe pilée. La faire infuser huit jours dans l'esprit-de-vin.

Huile cordiale.

8 gouttes d'essence de cannelle, 6 gouttes essence de clou de girofle, 6 gouttes essence de muscade, 15 gouttes de menthe.

Liqueur stomachique amère.

30 grammes de cachou, 10 grains d'aloès sucotrin,

4 grammes de myrrhe, 30 grammes de cannelle. Le tout infusé pendant huit jours dans l'esprit-de-vin.

Persicot.

Prenez 4 grammes essence de persicot.

Rosoglia, dit aussi rosolio.

C'est à Turin et à Zara (Dalmatie) le meilleur. Prenez 4 grammes de vanille, 4 gouttes d'essence de rose, 6 gouttes de néroli. L'on fait bouillir cinq minutes le sucre et l'eau avec le jus de 6 oranges et 30 grammes de capillaire, et mélangez. Couleur rose.

Huile de roses.

10 gouttes d'essence de roses, l'on y ajoute 4 grammes d'extrait de roses pour remplacer l'essence de roses et la liqueur est bien meilleure. Couleur rose.

Huile de vanille.

8 grammes d'extrait de vanille et la couleur rose.

Rosolio de Breslau.

8 grammes d'extrait vanille, 3 gouttes d'essence de roses, 250 grammes d'eau de fleurs d'oranger. La couleur rose.

Marasquin.

40 grammes d'essence de marasquin, 1/4 litre de kirschenwasser, 1 roquille d'eau et 1 roquille d'esprit-de-vin en moins qu'il n'est dit dans la règle générale.

Liqueur d'orange.

Pelez très finement 12 belles oranges ou 15 moyennes, y verser dessus 1 bon litre d'eau-de-vie de Montpellier. Laisser macérer pendant six semaines, filtrer et y ajouter 250 grammes de sucre en pain fondu avec 1 moule à baba d'eau bouillie.

RECETTE DES COULEURS

Olive.

On colore la liqueur d'un bleu de ciel et pour la rendre olive, l'on y ajoute du caramel. Ne mettre que ce qu'il faut et bien regarder.

Couleur rose pour toutes liqueurs.

30 grammes de cochenille pilée, 60 grammes de cendre de bois, 1/4 litre d'eau. Faire bouillir 5 minutes dans une casserole *en terre*, et filtrer. L'on colore à volonté.

Couleur jaune.

4 grammes de safran, l'infuser dans un verre d'eau chaude et filtrer.

Couleur violette.

On colore la liqueur rose pâle et l'on y ajoute un peu de bleu.

Couleur verte.

Des tablettes de bleu de cannelle que les épiciers vendent pour le linge. On le fait dissoudre dans 1 verre d'eau

chaude. On colore la liqueur d'un blanc bleu de ciel, et pour la rendre verte l'on y ajoute de la teinture de safran.

Notez bien.

Pour toutes les liqueurs appelées *crèmes*, l'on fait bouillir l'eau et le sucre 2 minutes.

VINS FINS ROUGES ET BLANCS

Vin de Malaga.

Prenez 16 bouteilles de bon vin blanc, 2 kilogrammes de sucre en pain, 8 grammes de cachou, 16 grammes de fleurs de carthame, 1 kilogramme beau raisin Malaga sec. Les piler comme une pâte d'amandes. Faites bouillir le tout 1 minute. Lorsque ce mélange est froid, donnez-lui la couleur avec du caramel. Filtrez, et ajoutez-y 1/2 litre d'esprit-de-vin. Vous le mettez dans un petit tonneau bien propre et bien bouché. Tous ces vins sont faciles à faire.

Vin de Madère.

Prenez 16 bouteilles de bon vin blanc, 1 kilogramme de sucre en pain, 1 kilogramme de belles figues sèches pilées en beurre, 60 grammes de fleurs de tilleul, 4 grammes de rhubarbe orientale, 4 grammes d'aloès socotrin. Faites bouillir le tout 1 minute et filtrez. Ajoutez-y ensuite 1/2 litre d'esprit-de-vin. Mettre comme le malaga en tonneau.

Lunel et Frontignan.

Toujours 16 bouteilles de bon vin blanc, 2 kilogrammes de sucre en pain, pilez 2 kilogrammes de raisins muscat secs en beurre, 14 grammes de noix muscade râpée, 4 grammes de fleurs de sureau. Le tout bien délayé et in-

fusé huit jours. Après quoi, vous filtrez et ajoutez 1/2 litre d'esprit-de-vin. Au Frontignan et au Lunel 1 litre. Mettre chaque vin dans un tonneau bien propre.

Champagne.

Prenez 16 litres de bon vin blanc (très blanc), 1 kil. 500 grammes de sucre en pain, 4 grammes de semence de céleri pilée, 30 grammes de bicarbonate de soude, 30 grammes d'acide tartrique. Sitôt tout fondu, l'on y ajoute 3/4 litre d'esprit-de-vin. L'on filtre et l'on met en bouteille. Les boucher vivement et fil de fer autour du bouchon, papier d'étain. Les coucher à la cave.

Vin de Lacryma-Christi.

Prenez 25 bouteilles de bon vin rouge, 250 grammes de coriandre, 1 kilogramme de sucre, 60 grammes de fleurs pavot, 125 grammes de safranum, 16 grammes de cachou. L'on fait bouillir le tout 1 minute. On laisse refroidir, puis l'on y ajoute 625 grammes d'esprit-de-vin et l'on filtre. Mettez en bouteille et cachetez-les bien. Ce vin est célèbre comme muscat et est cultivé au pied du Vésuve et à une certaine hauteur volcanique. Il tire son nom de ce que la grappe, avant la pression, laisse échapper des gouttelettes qui ressemblent à des larmes. Il y en a du rouge et du blanc.

Blanquette de Limoux (Aude).

30 litres sucre clarifié à 35 degrés, 20 zestes de citron que vous cuisez avec. Vous mettez les zestes après avoir écumé et le décuisez à 31 degrés, 8 grammes de fleurs de sureau. Vous y ajoutez 25 litres de bon vin blanc. Filtrez. Bouchez et ficelez. Coucher les bouteilles.

Eau de Cologne.

Prenez 2 litres d'esprit-de-vin à 33 degrés, 60 grammes d'essence de bergamote, 30 grammes d'essence de citron, 8 grammes d'essence de néroli, 16 grammes d'essence de girofle, 12 grammes d'essence de lavande, 8 grammes d'essence de romarin. Vous distillez tous ces ingrédients au bain-marie, et passez au filtre.

Eau de Cologne surfine.

Eau de mélisse 2 litres, esprit de romarin 2 litres, essence de bergamote 125 grammes, essence de citron 125 grammes, essence de cédrat 125 grammes, essence de romarin 60 grammes, essence de néroli 8 grammes, esprit-de-vin 10 litres. Vous distillez tous ces ingrédients au bain-marie et en retirez 14 litres d'une eau de Cologne bien rectifiée et de première qualité. Les usages pour la toilette sont connus. Elle est aussi tonique mêlée à une quantité d'eau proportionnelle.

Eau de Cologne (son origine)

La célèbre eau de Cologne a été inventée en 1727 par J.-P. Féminis, de Cologne, qui céda son brevet à Jean-Marie Farina, dont elle a fait la fortune à millions. Alcool à 32 degrés, 2 litres néroli, essences de cédrat, de citron, d'oranger, de bergamote, de romarin, 24 gouttes de chaque ; semence de petit cardamome 8 grammes. On distille le tout au bain-marie pour retirer les trois quarts de l'alcool. Notez bien que la recette de Jean-Marie Farina n'est jamais sortie de chez lui, pas plus que le sirop de Savarin, de la Bourse. Si j'ai donné l'eau de Cologne, quoique parfumerie, c'est que la distillation en fait.

Elixir pour les dents.

8 grammes de pirèthre, 4 grammes de cannelle, gayac 4 grammes, 2 noix muscade, girofle 4 grammes, essence romarin 12 gouttes, de bergamote 12 gouttes, 1/2 litre d'esprit-de-vin. Vous écrasez les aromates et le pirèthre et le mettez infuser 7 à 8 jours dans l'esprit-de-vin. Bien boucher. Vous filtrez et mettez dans des flacons. Recette bonne et facile à faire.

Macis.

Fleur de muscade, c'est la deuxième écorce du fruit du muscadier, elle est épaisse, une saveur plus âcre que la muscade, une odeur aromatique agréable et pénétrante et une couleur rouge ou rose clair. L'on s'en sert beaucoup dans l'art culinaire, chez les parfumeurs et les distillateurs. Le macis nous vient des Moluques, de l'île de France, de Bourbon et de Cayenne.

VOCABULAIRE

DES TERMES EMPLOYÉS DANS LA PATISSERIE

Abaisse. Se dit d'un morceau de feuilletage ou de pâte quelconque.

Abaisser. C'est prendre un morceau de pâte et l'étendre au rouleau.

Abricoter. C'est faire chauffer ou cuire de l'abricot et en barbouiller un gâteau au pinceau.

Assaisonnement. C'est mélanger 30 grammes d'épices avec 500 grammes de sel tamisé.

Assaisonner. Mettre des épices dans les sauces ou viandes, ce qu'il faut pour les rendre bonnes.

Bain-marie. Mettre une crème ou sauce avec sa casserole dans de l'eau bouillante et la remuer ou faire cuire.

Battre. Avoir un fouet en fil de fer ou osier, et battre avec du sucre avec des œufs ou des blancs.

Beurrer. Se dit d'un moule ou plaque que l'on beurre au pinceau avec du beurre fondu.

Blanchir. On blanchit des amandes en les jetant à l'eau bouillante, et on blanchit du sucre en le travaillant avec des jaunes d'œufs.

Casson et granulé. Ce sont des sucres passés à des cribles et qui se trouvent réduits en petits grains.

Clarifier. Enlever l'écume du sucre quand il bout. C'est aussi séparer le jaune de l'œuf du blanc.

Détremper. C'est mettre de l'eau ou des œufs dans une pâte et pétrir avec.

Effiler. Se dit des amandes blanchies que l'on coupe très fin au couteau en long.

Émonder. Se dit des amandes et pistaches, on les jette à l'eau bouillante, et après on enlève la peau.

Étamine. Morceau de laine brut avec quoi on passe les crèmes et les sauces.

Étuver. Se dit des gâteaux ou amandes que l'on met sécher sur le four ou dessous.

Filtrer. C'est passer du sirop dans une poche de laine brute pour le rendre clair. On filtre aussi au papier joseph.

Four chaud. Un moment après le four vif.

Four doux. Chaleur à cuire les gâteaux pralinés, et fours meringués.

Four moyen. Bonne chaleur où vous cuisez la pâte à choux, meringue et autres.

Four très doux. A cette chaleur, l'on cuit la meringue italienne et four ouvert.

Four un peu chaud. Un quart d'heure après avoir cuit les brioches et feuilletage.

Four vif. Cuire quelques instants après les braises tirées.

Frapper. C'est tourner un moule garni de crème dans la glace salée.

Fraser. Se dit d'une pâte quelconque. En la pétrissant, on la passe sous la paume de la main en appuyant dessus.

Glacer. Se dit d'un gâteau que l'on sucre au four à la sucrière ou que l'on glace avec du sucre mouillé avec des liqueurs.

Hacher. Se dit de la viande, des amandes, des fruits que l'on hache.

Houlette. Petite palette en étain ou cuivre étamé pour remuer les glaces en les frappant à la sorbetière.

Imbiber. Verser légèrement du sirop sur un gâteau avec un pinceau.

Levain, *levure*. Faire un levain en faisant fondre de la levure avec de l'eau tiède et de la farine.

Lier, *liaison*. Manier un peu de beurre au couteau avec de la farine et en faire une sauce, ou bien écraser un jaune ou deux avec un peu d'eau, en y ajoutant du beurre fin.

Manier. Travailler du beurre avec les mains pour en sortir le lait et lui donner du corps.

Napper. Se dit d'une crème qui prend une couche sur une spatule au moment de bouillir.

Panade. Se dit d'une sauce que l'on fait soit avec du lait, soit du jus de poisson ou de la mie de pain.

Pèse-sirop. Tube en verre marquant les degrés pour guider la cuisson du sucre.

Pétrir. Travailler de la farine, du beurre, et des œufs avec les mains.

Piler. Écraser des amandes très fines au mortier avec des œufs, on pile aussi de la viande.

Sangler. Mettre un moule dans un seau et l'entourer avec de la glace et du sel. Se dit pour les fromages glacés.

Seize onces. Pesaient une livre ou bien 500 grammes.

Seringuer. Pousser des pâtes d'amandes dans un appareil fait exprès en fer-blanc ou fer battu.

Siroper. Tremper un gâteau dans du sirop pour le rendre spongieux.

Spatule. Morceau de bois large de la base et étroit du haut, pour travailler sauce, biscuit et crèmes.

Tourrer. Etendre du feuilletage ou de la pâte au rouleau et le ployer.

Un gros. Ancien poids, pèse 4 grammes.

Une once. Pèse 30 grammes.

Une roquille. Mesure, la moitié d'un demi-setier.

Vanner. Se dit d'une sauce ou d'une crème que l'on fouette au fouet ou spatule.

TABLE DES MATIÈRES

DES CRÈMES.

ENTREMETS CHAUDS.

ENTREMETS GELÉES ET FROIDS.

GATEAUX ENTREMETS SECS.

ORIGINE DE NOS PRODUITS.

ENTREMETS AMANDES.

BONS ENTREMETS.

DES BISCUITS.

MERINGUAGE.

SABLÉS.

30

GATEAUX ANCIENS.

PETITS GATEAUX, DITS A LA MAIN.

DES GATEAUX SECS.

GATEAU DES ROIS.

PETITS-FOURS FINS.

MACARONS.

FRUITS CONFITS

SIROPS.

PIÈCES MONTÉES.

DES GLACES.

RECETTE DES COULEURS.

VINS FINS ROUGE ET BLANC.

VOCABULAIRE.

FIN DE LA TABLE DES MATIÈRES.

TABLE ALPHABÉTIQUE

B

C

H

N

FIN DE LA TABLE ALPHABÉTIQUE

SUPPLÉMENT

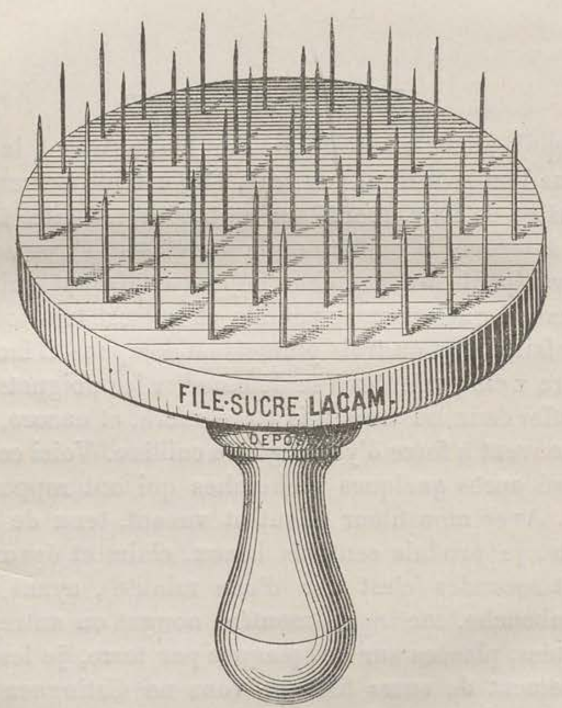
Le File-Sucre Lacam.

Depuis plus d'un siècle que l'on file le sucre à la cuillère et que l'on se fatigue les bras, l'un à tenir un rouleau ou un bâton en l'air, monté sur un tabouret, l'autre à s'escrimer à secouer la cuillère ou la fourchette (1), personne n'a trouvé (peut-être pas cherché) un expédient qui abrège ce travail qui est assez pénible et qui est très long; car, pour faire deux ou trois plumets ou pompons, il faut passer quatre à cinq minutes à se démancher les poignets et faire chauffer deux ou trois fois votre sucre, et encore, tourne-t-il souvent à force d'y plonger la cuillère. Voici ce que j'ai trouvé après quelques recherches qui ont rapporté leur fruit. Avec mon fileur allant et venant, tenu de la main droite, je produis cent fils beaux, clairs et égaux; et en vingt secondes (c'est loin d'une minute), ayant un croquembouche, meringue montée, nougat ou autres pièces montées, placées sur des plaques par terre, je les couvre totalement de sucre filé que vous ne distinguez plus ce qu'il y a dessous; l'on dirait une mariée sous son voile. Pour faire les plumets ou autres objets sucre filé, j'attache un manche à balai bien propre sur le dos de deux chaises

(1) C'est en 1772 que Sabatier, chef de bouche à la cour de Louis XVI, eut l'idée de filer du sucre sur un plat de pets de nonne; et depuis que n'a-t-on pas fait de beau avec ce sucre filé! Que de belles sultanes Carême, et plus tard Lançon, Piché, Thomas et tant d'autres talents n'ont-ils pas exécutées! C'est ce même Sabatier qui en 1774 trouva cette sauce qu'il dédia à Angilon, *marquis de Chaufroix*, comme ce chef de bouche sous Louis XIV avait dédié cette autre sauce au marquis de Béchamel.

tout de son long, plaques dessous toujours, et là sans me fatiguer et mes fils toujours égaux, je vous en fournis pour dix plumets en une minute. Voilà, mes chers confrères, ce que je vous offre pour la somme de 1 fr. 50.

Procédé. — La cuisson du sucre se fait au grand cassé avec pas mal de glucose (ça maintient les fils plus long-



File-Sucre Lacam déposé.

temps), vous mettez pour une livre de sucre en pain la grosseur d'un œuf moyen de glucose. Lorsque le sucre est à point, laissez-le reposer un tout petit instant : vous trempez l'instrument dans le sucre environ un centimètre et vous filez en allant et venant sans trop secouer ; il se forme au bout des pointes un petit bourrelet, et en trempant de nouveau, le bourrelet encore chaud file toujours ; lorsque

vous chemisez une pièce montée, vous tournez autour pour la couvrir égale et c'est vite fait. Et une fois fini, vous mettez un peu d'eau dans une assiette ou terrine, vous mettez le fileur dedans et vous l'essuyez bien. Comme cela, il est toujours propre. Ce fileur est fait de bonne grandeur pour entrer dans un poêlon moyen sans se gêner et prendre le sucre qu'il faut. Éviter de mouiller le bois ; la vis s'enlève à volonté et est très solide. Je crois que l'on ne peut trouver plus expéditif et plus propre. P. Lacam.

Quelques mots d'amitié et flatteurs pour mes livres.

Pour nous autres pâtissiers, votre petit livre : *Le Pâtissier-Glacier*, valait son pesant d'or, et depuis que n'avez-vous pas fait? Il y a des livres qui ont une durée éphémère, les vôtres seront toujours, et quand même, plus tard, on nous ferait un amalgame de toutes les pâtisseries françaises et étrangères, ils surnageront toujours pour l'honneur et la gloire de la pâtisserie française. Vos recettes sont sorties d'un praticien maître.

A. Vanne,
Pâtissier-confiseur à Cirey-sur-Vezouze (*Meurthe-et-Moselle*).

Cher maître!

Je n'avais pu parcourir votre beau *Pâtissier*, car je n'avais pas une minute à moi. Je l'ai ouvert et je n'ai pu le quitter que ce matin.

Je l'ai lu.

Veuillez accepter ces mots de remerciements au nom de la pâtisserie.

C'est un chef-d'œuvre, inscrit sur les murs de notre histoire en style impérissable.

Tout à vous.

Vincent Auguste,
Chef des cuisines du prince F. Léopold de Prusse. (Postdam.)

J'ai étudié avec tout l'intérêt qu'il mérite, votre *Mémorial*. Pas un livre jusqu'à ce jour n'est paru aussi simple, précis, pratique, instructif et riche en recettes. Relativement à son prix, tout ouvrier soucieux de son état ne saurait s'en dispenser. Permettez-moi de vous en féliciter, car je sais combien vous vous êtes donné du mal pour réaliser ce travail.

L. Castellat,

Chef de cuisine. Ambassade Impériale de Russie. Berlin.

Le peu que j'ai lu jusqu'à présent dans votre estimable ouvrage, m'a suffi pour reconnaître non-seulement un grand mérite, mais les traits d'un illustre praticien et maître de l'art. Permettez-moi donc comme ami et comme collègue de vous en faire mes plus sincères compliments.

Paolo de Amici,

Chef de bouche de Leurs Majestés le roi et la reine d'Italie.
Quirinal. Rome.

Je compulse souvent votre dernière œuvre que je trouve très pratique ; c'est un livre que tous les jeunes gens et beaucoup de praticiens devraient posséder et y puiser de bonnes formules, de bons sujets d'études et une connaissance raisonnée de la manipulation des glaces.

Aujourd'hui qu'il faut briser les vieux moules et varier à l'infini, votre livre est venu à point pour enrichir les menus modernes. Votre partie sur l'historique du glacier et de tout l'art culinaire est charmante et fait plaisir autant qu'elle instruit. Ce livre est le digne pendant du *Mémorial historique de la pâtisserie ;* tous les deux sont bourrés de recettes justes et vécues ; c'est pourquoi je les estime doublement en vous remerciant de tout cœur pour moi et mes collègues, et quoique nous soyons aux antipodes l'un de l'autre, je vous serre la main par-dessus Paris.

Victor Morin.

Vous êtes un érudit consommé, et je ne crois pas qu'un second vous-même existe pour traiter de main de maître

toutes ces questions anciennes, si intéressantes pour les hommes de nos métiers et qui resteront comme un monument pour les archives de la corporation.

GUSTAVE GARLIN,
Auteur du *Cuisinier Moderne*.

Tout en vous complimentant sur votre *Mémorial historique*, je dois vous dire aussi que vos notices et vos recherches historiques sont fort goûtées et fort appréciées ; c'est de la bonne littérature, claire, sans prétention, mais importante et précieuse pour tous les praticiens.

CHARLES DIÉTRICH,
Grand Hôtel Quirinal. Rome.

J'ai lu avec le plus grand plaisir votre livre : *Le Glacier classique et artistique*, et je m'empresse de vous adresser toutes mes félicitations pour cet intéressant ouvrage.

ANTOINE SCHEIBENBOGEN.
Paris, 12, rue Christophe-Colomb.

La place que vous réservez à la reproduction de la lettre à Carême est des mieux choisie pour la livrer à la publicité. Ressusciter cette relique qui tombe en miettes est une heureuse idée et sa place est toute indiquée dans votre *Mémorial de la pâtisserie ;* c'est je pense le plus touchant souvenir qui s'adresse à la mémoire du maître.

ÉMILE BERNARD.
Nice, 4 janvier 1895.

Les palmes académiques ont été décernées à Pierre Lacam, et il a été acclamé à l'unanimité membre de l'académie de cuisine pour ses beaux ouvrages et pour son historique sans précédent sur la pâtisserie, la cuisine et tout l'art culinaire.

Approuvant entièrement vos conseils, et appréciant hautement vos recettes, veuillez recevoir mes sincères compliments pour vos ouvrages.

ALBERT COQUIN.
Troyes (Aube).

Recevez mes félicitations les plus sincères. C'est peut-être le sixième livre de pâtisserie que je vois, et c'est le seul pratique qui m'est tombé dans les mains. Votre *Mémorial* a été écrit pour servir de guide à nos mémoires.

FAUCHER GERMAIN.
Constantine.

Mes livres m'ont fait beaucoup d'amis et pas mal d'ennemis : les premiers m'ont compris et applaudi, je les remercie de tout cœur; quant aux autres, je les défie que leur critique tache mes œuvres. Surtout que depuis 1864 je me suis appliqué à créer une école nouvelle pour nos états de bouche, que personne n'a encore osé aborder depuis Carême. *C'est l'histoire.*

PIERRE LACAM.

Copie exacte de la lettre écrite par Antonin Carême à son ami Jay.

Paris, du 10 août 1832.

Mon cher Jay. Depuis notre dernier entrevue, je ne pense qu'à vous, à ma chère Maria et à notre avenir, et ma santé en a éprouvée un choque sensible qui a rendu ma souffrance plus vivement sentie, et cependant je viens de relir avec satisfaction vos deux dernières lettres. Elles sont aimables, franches; mais pourquoi ne point me répondre quelles sont vos réflexions sur notre douloureux et touchant entretien. Il me semble, mon bon ami, que vous pouviez m'adresser une lettre pour m'informer de votre décision sur le cher sujet de notre entretien. Songé donc Jay, qu'un père que le bonheur de son enfant est la seule espérance qui le soutienne quand il se voit abimé par une maladie cruelle. Enfin, je vous le répète ici sans crainte d'être démentie par le tems, ma chère Maria a de bonnes qualités non seulement son instruction, elle a le cœur droit, sensible et généreux; elle est abituée à une sage économie, elle

n'eût jamais de goûts frivoles parce que dès qu'elle a pu me comprendre, je lui fis savoir que seul au monde j'avais senti la nécessitée de me sufir à moi-même malgré mes terribles évenements qui ont posés sur ma pauvre vie. Mais, en même temps en la pressent sur mon sein, je lui dit que Dieu m'avait bien dédommagé en me donnant ma chère Maria, puisqu'elle me comprenait de tout son entendement et chaque jour que j'en remerciai le juste Ciel, puisque Dieu me donnait des consolations à celui qui n'a point mérité le sort douloureux d'être victime par suite de l'infâme conduite des autres. Ainsi, mon cher Jay (1), tu connais maintenant mon cœur et les vœux que je fais pour ton bonheur futur et celui de ma chère enfant; puisse le tems ne point tromper mes espérances, et si Dieu permet mon rétablissement ainsi que mon docteur (2) me le fait espéré, nous pourrons passer ensemble des jours de calmes et prospères en terminant ensemble mes ouvrages que nous renderons dignes de nos contanporins et de l'avenir. Nos deux noms seuls si tu le désir comme moi, resteront inséparablement unis. J'ai déjà 4 nouveaux volumes à publier, mes dessins sont terminés, je vais les faire graver et cette nouvelle publication doublera notre revenu. Enfin, mon bon ami, en terminant nous deux le traité des entrées en général et l'entremets de légume, ce qui pourra nous donner encore 4 volumes. Alors la cuisine française aura acquis le plus grand accroissement que jamais auteur culinaire lui ait donné et notre revenu pourra bien aller à douze mille francs

(1) Comme l'on voit le cœur digne, généreux et bon de Carême, lorsqu'il a dit ce qu'il a de plus sérieux à son ami Jay, son élève, son protégé; il le tutoie lorsqu'il parle de ses œuvres à finir. Pauvre génie, il mourut sans avoir la consolation de voir épouser sa fille, ni celle de continuer ses œuvres. Que de choses n'eût-il pas laissé, si la mort ne l'avait pas enlevé si tôt! Cette lettre est écrite à son lit, qu'il ne quitta que cinq mois et trois jours après pour aller au cimetière Montmartre. Carême est mort le 12 janvier 1833; il avait donc 48 ans et 5 mois, étant né le 9 juin 1784.

(2) Broussais (François-J.-Victor), célèbre médecin français né à Saint-Malo en 1772, mort à Paris en 1838, ami et admirateur de Carême; il fit des efforts pour le sauver : il avait le côté droit pour ainsi dire brûlé par le charbon et les rôtissoires. P. L.

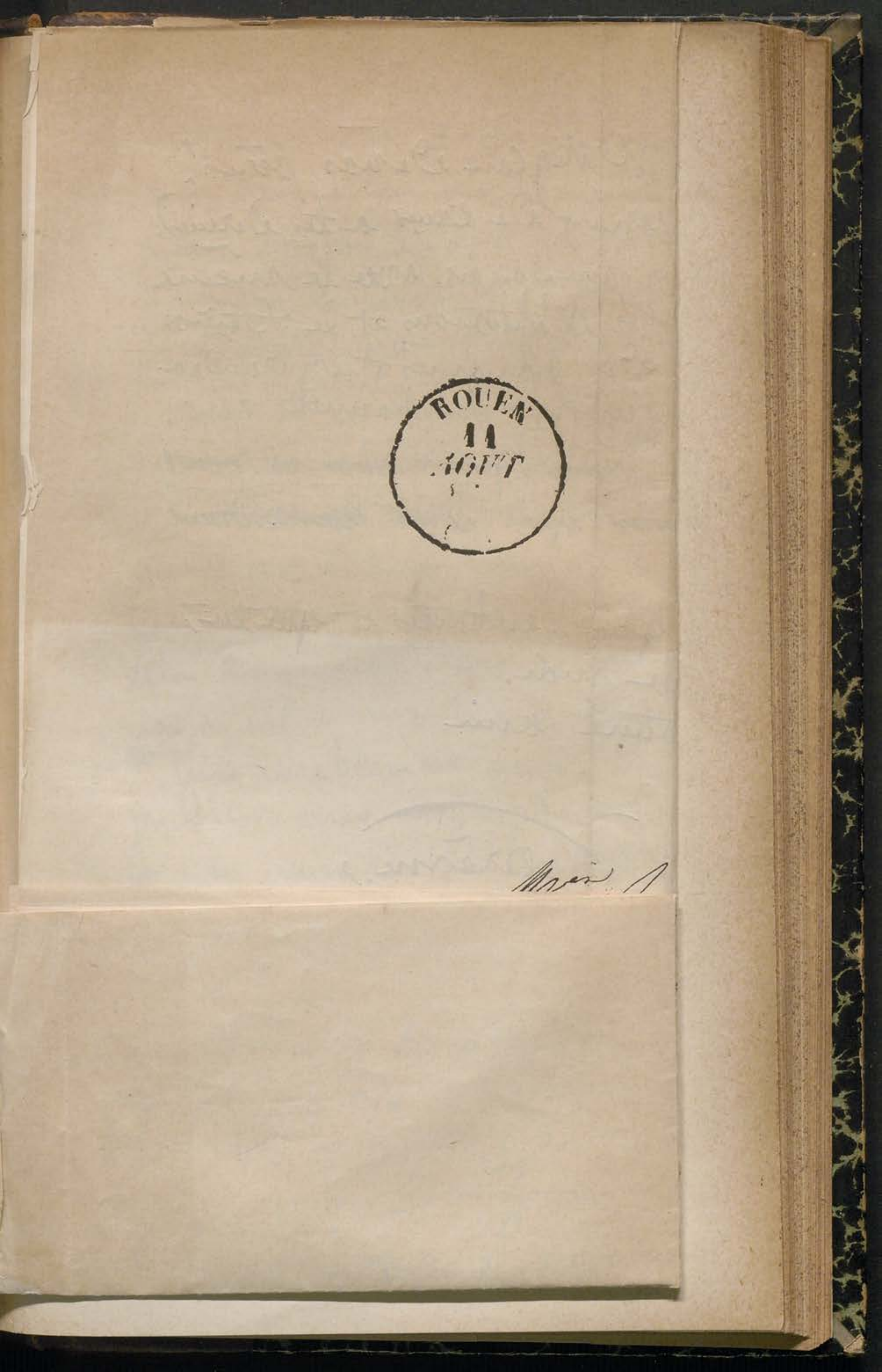
par an. Tu vois bien mon cher Jay que tu pourrais bien achever mes ouvrages si Dieu me rappelait de ce monde, et ma chère fille et sa famille jouiraient du bien que j'aurais si laborieusement acquit.

Pense bien mon cher Jay que je t'écris du plus profond de mon cœur, que j'ai toujours pensé que tu pouvais, mon ami, être bien heureux par le choix d'une femme élevée de la sainte religion de nos pères. Tu vois mon cher Jay que je répons de cœur à tes dernières lettres. Maintenant, c'est à toi à me faire savoir avec le même abandon le résultat de tes sages réflexions et le tems, ce grand maître de la destinée des hommes, t'apprendra si *Carême* fut digne d'être apprécié par les honnêtes gens. Mes amitiés à tous ceux qui t'entourent et que tu estimes. Ma famille se joint à moi. Ton affectionné ami,

CARÊME, de Paris.

La rue Antoine-Carême.

L'année dernière, au moment où notre ami, Joseph Favre, rendait visite sur visite à nos édiles parisiens pour obtenir des pouvoirs publics d'avoir une rue portant le nom de notre illustre et vénéré Antoine Carême, il m'arriva une surprise si agréable et si étonnante que les bras m'en tombèrent. Notre autre vénéré de tout l'art culinaire, Émile Bernard, m'envoyait comme offrande une lettre autographe de Carême, écrite par lui sur son lit de douleur. Je la lus tout seul, très impressionné ; il me semblait lire une lettre de mes parents que j'avais tant aimés ; je voulus la relire à ma femme, je ne pus l'achever, les larmes partaient malgré moi ; l'on voit le bon père qui pense à l'avenir de sa fille et qui se voit mourir sans avoir rien de sûr, cet ancien élève, M. Jay, qu'il avait installé lui-même au Café de France à Rouen et sur qui il fondait tant d'espérances, soit pour être son gendre, soit pour achever ses œuvres avec lui, qui du reste ne furent pas achevées. Carême ayant


ROUEN
11
AOUT

Paris du 10 août 1832.

Mon cher Guy depuis notre dernier entrevue, je ne
pense qu'à vous à ma chère Maria et à notre avenir.
et ma santé en a éprouvée une choque sensible qui a rendu
ma souffrance plus sévèrement sentée, et cependant je viens
de relire avec satisfaction vos deux dernières lettres. elles
sont aimables, franches, mais pourquoi ne point me répon
=dre quelles sont vos réflexions sur notre sentiment et
touchant entretien. il me semble mon bon ami que vous
pourriez m'adresser une lettre pour m'informer de votre
décision sur le cher sujet de notre entretien. songez donc
[illegible] [illegible] père que le bonheur de son enfant la seule
espérance qui le soutienne quand il serait dans une
maladie cruelle. enfin je vous le répète ici sans crainte
d'être démentie par le temps, ma chère Maria a des bonnes
qualités non seulement son instruction elle a le cœur droit
sensible et généreux. elle s'habitue à une sage économie, elle
n'eut jamais de grands [illegible] puisque dès qu'elle a pu
me comprendre je lui fit savoir que seul au monde j'avais
[illegible] la nécessité de me suffire à moi même malgré mes
horribles évènements qui ont pesé sur ma pauvre vie.
mais en même temps en la pressant sur mon sein je lui
dit que Dieu m'avait bien dédommagé en me donnant
notre chère Maria mais elle ne connaissait d'autre soc

cette demeure et chaque jour que je remerciai le Juste ciel
mis que Dieu me donnait des consolations à celui qui n'a
point mérité le sort d'aucuns d'être victime par suite de
l'infâme conduite des autres.

ainsi mon cher Gay tu connais maintenant mon
cœur et les vœux que je fais pour ton bonheur futur et celui de
tes deux enfants, puisse le temps ne point tromper leurs espérances
et si Dieu permet mon établissement ainsi que mon docteur
me le fait espéré nous pourrons passés ensemble des jours de
calmes et prospères en terminant ensemble mes ouvrages
qui nous rendirent dignes de nos contemporains et de l'avenir
nos deux noms. Gay si tu le désir comme moi resterons
inséparablement unis: J'ai déjà les nouveaux volumes à
publier, mes dessins sont terminés je vais les faire graver
et cette nouvelle publication doublera notre revenu
enfin mon cher ami en terminant nous deux le traité
des entrées en général et l'entremets de légume, ce qui
pourra nous donner encore 6 volumes. Alors la cuisine
française aura acquis le plus grand accroissement que jamais
auteur culinaire lui ait donné et notre revenu pourra bien
aller à douze mille francs par an. tu vois bien mon cher
Gay que tu pourrais bien achever mes ouvrages si Dieu me
rappelait de ce monde. et ma chère fille et sa famille jouiraient
du bien que j'aurais si laborieusement acquis

pense bien mon cher Gay, que je l'écrit du plus profond
de mon cœur, que j'ai toujours pensé que tu pourrais
mon ami être bien heureux par le choix d'une femme

Élus vrais de la Sainte Religion de nos pères!

tu vas mon frère voir que je réponds de cœur à tes dernières lettres. maintenant c'est à toi à me faire savoir avec le même abandon le résultat de tes sages réflexions et le ~~[illegible]~~ ce grand maître de la destinée des hommes t'inspirera si Carême fut digne d'être apprécié par les honnêtes gens.

~~[illegible]~~

mes amitiés à tous ceux qui t'entourent et qui m'estiment. ma famille se joint à moi.

Ton affectionné ami

Carême.

de paris.

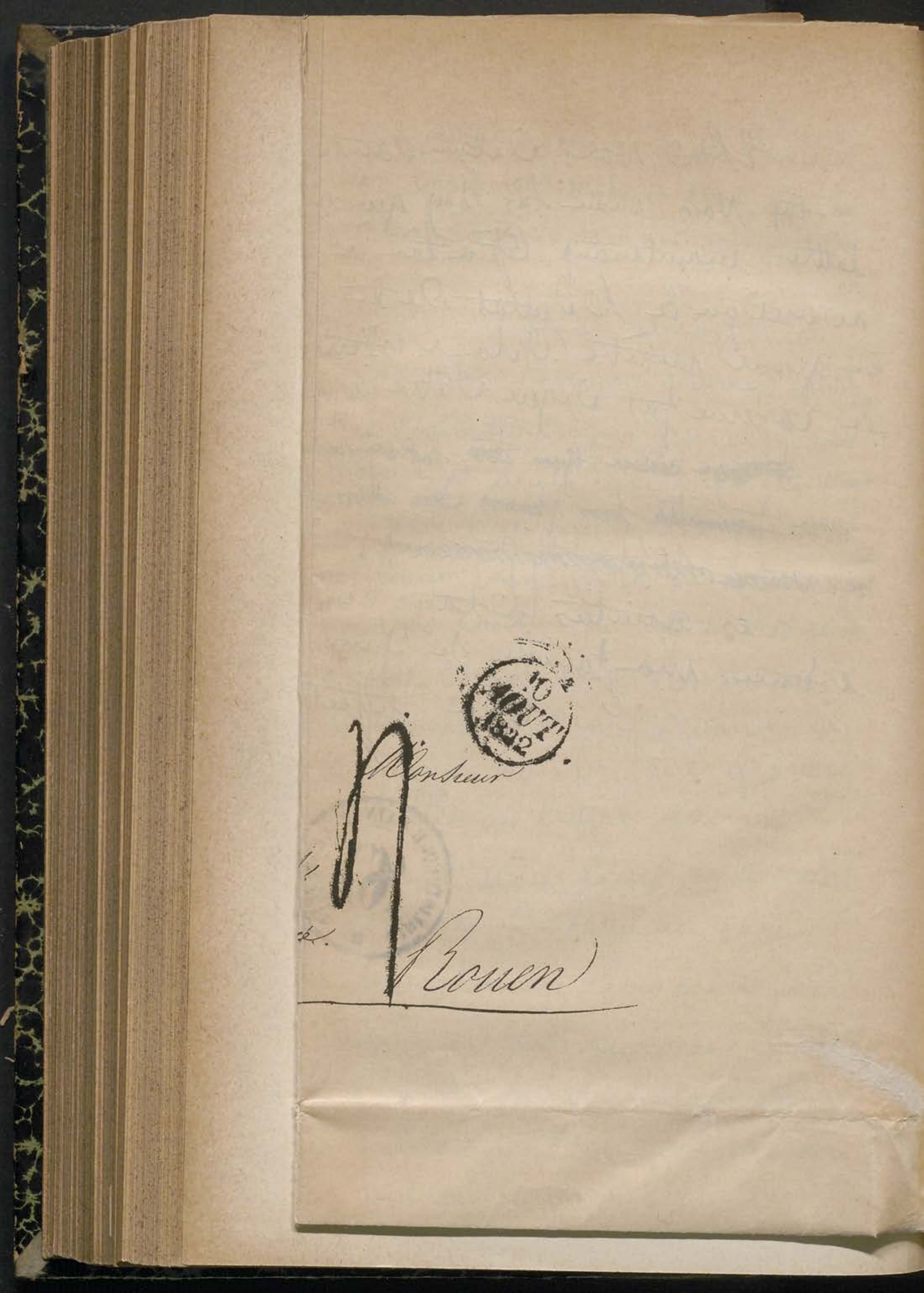


10
AOUT
1832

Monsieur

Mon Jay,
au caf. d. France.

Rouen


Monsieur
Rouen
10
AOUT
1832

encore huit volumes en perspective. — Jay n'épousa pas Mlle Carême, et Carême mourait cinq mois après. — M. Plumeray acheva deux volumes complétant les cinq commencés. Titre, *La Cuisine au dix-neuvième siècle*. Les œuvres de Carême sont classiques. Son premier ouvrage. le *Pâtissier royal parisien*, 1815; le *Maître d'hôtel français*, 1822; le *Pâtissier pittoresque*, 1828; le *Cuisinier parisien*, 1826; l'*Art de la cuisine au dix-neuvième siècle*, 1832 et 33. Carême a beaucoup souffert et n'est pas mort riche; ses dessins, les imprimeurs, tout cela lui coûtait fort cher, et un beau jour, Mme Carême et sa fille vendirent en un seul lot toutes les œuvres du défunt à MM. Garnier frères, éditeurs, et leur donnèrent tous les droits d'auteur. C'est pour cela que l'on trouve toujours les livres de Carême réimprimés chez Garnier frères. Vers 1842, M. Duparc, frère de Duparc le placeur, épousa Mlle Maria Carême et garda la maison de la rue de la Paix jusqu'en 1866, où il fut exproprié. — *Voici le texte*. — Contrairement à ce qu'ont annoncé plusieurs de nos confrères, M. Ronceret n'est pas le gendre de Carême. D'après des renseignements arrivés à Joseph Favre (lors de l'inauguration de la rue Carême), qui avait l'intention d'y faire assister sa fille ou petite-fille, il résulte donc que la maison Carême, 25, rue de la Paix, fut expropriée en 1866, et qu'elle était tenue par Duparc, gendre de Carême. M. Duparc, qui tenait à perpétuer le nom, vendit le titre de sa maison à M. Ronceret (voir les *Petites Affiches* du vendredi 4 janvier 1867, n° 223, page 14, qui tenait une maison de pâtisserie, 9, boulevard Malesherbes). Cette maison portait le nom de son beau-père *Marion*, établi autrefois rue Royale, 8, près de la Marine (1). M. Ronceret lui ajouta celui de Carême, qui fit *Marion-Carême*.

(1) Marion était le plus fort pâtissier anglais de Paris, en 1850; il dépassait la maison Michel Colombin de beaucoup. Jamais je n'ai vu autant de Plum-cake que chez lui. Il ne renouvela pas bail en 1865 et son gendre ouvrit une boutique en face, rue Royale, 15, en 1868; il ne réussit pas, vu la guerre, et en 1872 il en ouvrit une autre boulevard Malesherbes, 9, où il ne réussit pas davantage. Ces trois maisons sont fermées. P. LACAM.

M. et M[me] Duparc cédèrent en même temps les droits d'auteur et de propriété à un libraire et se retirèrent dans l'Eure-et-Loir. Deux enfants étaient nés de cette union, un garçon et une fille, les seuls descendants directs de l'illustre Carême, dont on ignore la résidence exacte et même leur existence.

Voici, entre autres, les vers qui furent récités le jour de l'inauguration par l'auteur lui-même.

A la mémoire de Marie-Antoine Carême, cuisinier-pâtissier français, 1784-1833.

La reine des Cités, Paris,
Belle, même aux jours de démence,
Nouvelle Athènes, gouffre immense
Aux flots mouvants jamais taris ;
Paris, la ville des merveilles,
Des jours trop courts, des longues veilles,
Des gueux, des riches triomphants ;
Paris, l'énorme flot de houle,
Majestueux comme la foule,
Veut fêter un de ses enfants.

Cet enfant, vous le connaissez,
C'est le grand cuisinier Carême ;
Il ne compta que sur lui-même,
Dédaignant les chemins tracés...
Ainsi qu'un arbre plein de sève,
Quiconque travaille et s'élève
Pour mieux servir l'humanité,
Doit, tôt ou tard, bien qu'il succombe,
Planer au-dessus de sa tombe,
Rayonnant d'immortalité !

Nous ne l'avons pas oublié
Ce novateur, ce noble artiste
Dont l'œuvre grandiose existe
Cet ouvrage étant publié,
Ravi de sortir de l'ornière
Il le dédie à Laguipière,
Son vieux maître, un cœur excellent,
Victime aussi des plagiaires,
Se disant ses auxiliaires,
Comme s'ils avaient du talent!

Au nom d'un passé glorieux,
Levez-vous, marchez sur ses traces !
Praticiens de toutes races,
L'avenir paraît, radieux !...
Conseillé par l'expérience,
Que l'Art s'unisse à la Science,
Car Joseph Favre nous le dit,
Et le plus modeste des nôtres,
Trop heureux d'instruire les autres,
Sera doublé d'un érudit !

ENVOI

Carême, maître vénéré,
Tu possèdes enfin ta rue !
Ton souvenir est assuré,
Puisse ta gloire en être accrue !...

Qu'un statuaire s'évertue
A sculpter quelques incompris,
Nul d'entre nous n'en est surpris,
Mais toi, qu'acclame tout Paris,
Tu peux te passer de statue !

François BADRAN,
de la Lice Chansonnière.

ENTREMETS CHAUDS SUCRÉS

Pudding à la Cussy.

Travaillez sur feu doux dans une sauteuse (ou un petit bassin) au fouet, comme une sauce hollandaise, 5 jaunes avec un quart de sucre, le zeste d'une orange râpé, 4 gouttes carmin rose, vous y mêlez peu à peu un quart de beurre fin. Lorsque c'est monté comme la sauce en question, vous y incorporez 5 blancs bien fermes, et 15 grammes de fécule. Versez le tout dans des moules à charlotte bien beurrés et féculés. Cuire au bain-marie et à four doux. Servir vivement sur un plat d'argent avec un zambaglione au kirsch, où vous ajoutez un jus d'orange et le quart d'un jus de citron. Ce pudding est très fin et léger.

Timbale à la Berchoux.

Beurrez un moule à charlotte et garnissez-le à moitié de pâte à savarin. Faites lever et cuire aussitôt le moule plein. Une fois cuite et froide, égalisez-la et la creusez du côté du couvercle, ensuite vous la garnissez d'une bonne marmelade de pommes à charlotte bien vanillée, où vous ajoutez de l'ananas confit et des poires cuites au sirop, coupées en gros dés. Servez sens dessus dessous sur plat d'argent, et siropez au sirop de kirsch vanillé chaud avec la cuillère.

Gnocchi de pommes de terre, dits à la Romaine.

Faites bouillir un litre de lait, l'assaisonner de sel, poivre, muscade et 60 grammes de beurre. Au premier bouillon, y verser en pluie 200 grammes de semoule, remuer au fouet et laisser cuire sur le côté du fourneau vingt minutes. La retirer du feu et y ajouter 6 jaunes d'œufs que vous passez avant à la mousseline. Versez aussitôt cet appareil (sur une plaque humectée d'eau), de l'épaisseur de un centimètre et demi, laisser refroidir. Puis, les détailler ronds, ovales, losanges, croissants, etc. Les disposer sur un plat beurré et par couches, saupoudrés de parmesan râpé, les arroser au pinceau d'un beurre clarifié, et faire gratiner à four chaud pour manger immédiatement.

Gnocchi de pommes de terre, dits à la Milanaise.

Faire cuire à l'eau salée 500 grammes de pommes de terre pelées, les égoutter et passer au tamis sur le tour; y mélanger 200 grammes de farine, une pincée poivre et muscade. Pétrir le tout, diviser en petites parties et dresser en forme de cordons que l'on taille comme une moyenne

quenelle (*Gnoccho*) ; chaque morceau ou Gnoccho est ensuite appuyé avec le pouce sur une fourchette, ce qui forme un creux d'un côté et un décor de l'autre ; les plonger à l'eau bouillante salée ; les laisser pocher un quart d'heure, les égoutter et assaisonner soit au beurre et fromage comme les macaronis, soit avec un bon jus napolitain bien nourri et fromage, soit simplement saupoudré de fromage râpé avec un beurre de noisette par dessus. Servir bien chaud sur plat d'argent. L'étymologie du mot *Gnocchi* vient du dialecte piémontais *Gnoccho*, qui signifie petit morceau, petite bouchée.

CHARLES DIÉTRICH.
Italie, Rome.

Soufflés au Parmesan.

Faites dissoudre 500 grammes de gruyère et 125 de parmesan dans la valeur d'une cuillère à pot de béchamel, sel, épices et pointe cayenne. Lorsque vos fromages sont bien fondus, vous liez l'appareil avec 6 jaunes et 50 grammes beurre fin. Montez les 6 blancs fermes et mêlez légèrement. Garnissez 24 petites caisses à soufflés. Cuisez à four vif, servez chaud, sitôt le potage fini.

Fondue à la milanaise.

Faites fondre 500 grammes de gruyère dans un demi-litre de lait chaud en casserole sur feu doux en remuant à la spatule. Au moment de servir, vous y ajoutez 8 jaunes, une demi-livre de beurre fin, un jus de citron et des truffes blanches émincées par dessus. Servir dans des caisses en papier, une à chaque client.

Pannequets.

Ce mot dérive du mot anglais *pancake*, qui signifie gâteau à la poêle ou crêpe.

Timbale Lyonnaise.

Mettez à lever du savarin à moitié moule charlotte. Une fois cuit et froid, enlevez le dessus pour couvrir plus tard. Creusez au couteau pour pouvoir garnir avec cet appareil. Chauffez de l'abricot, où vous ajoutez des fruits en dés au kirsch et marasquin et des marrons entiers cuits au sirop. Garnissez, couvrez, abricotez et glacez kirsch. Servir sur plat d'argent.

La Mayonnaise. Historique.

Sous Henri IV, cette sauce n'avait pas de nom. On l'appelait sauce froide. Le duc de Mayenne qui aimait beaucoup cette sauce, étant à table au moment où les troupes d'Henri IV avançaient, et mangeant du poulet froid à cette sauce, ne voulut pas monter à cheval avant d'avoir fini et perdit la bataille d'Arques. C'est de là qu'on appela cette sauce mayennaise, tournant en ridicule le duc. Carême l'appela magnonaise et aujourd'hui le mot mayonnaise est reçu à l'Académie.

Les Fraises. Historique.

En 1815, au moment où la bataille de Waterloo s'engageait, le général Gérard qui courait au secours de Napoléon, trouva le maréchal Grouchy au village de Sart-à-Wachain, sur la route de Namur, mangeant des fraises et refusant de marcher au secours de l'empereur.

Ce fut la cause de la perte de cette bataille, qui paralysa trente mille hommes.

Le Karry ou Carry.

Le Karry ou Carry, composé de piment des tropiques,

du curcuma, du coriandre, du poivre noir et un peu de gingembre. Le tout est pilé fin et passé au tamis. Un quart de chaque. Les Indiens et les Anglais en raffolent. C'est une bonne épice, — l'on n'y ajoute que 60 grammes gingembre.

Le Paprika.

Est un poivre qui vient en Hongrie et dont l'abus serait très nuisible à la santé. Il est employé dans quelques sauces comme épices. L'on s'en sert beaucoup en Autriche et un peu en France.

Flameri à la semoule.

Mettez dans une casserole 2 litres de vin blanc et 1 litre et demi d'eau, un peu de sel. Faites bouillir ; incorporez-y 450 grammes de semoule en remuant. Laissez cuire douze minutes, ajoutez-y 3 zestes de citron et 500 grammes de sucre. Une fois l'appareil cuit et bien lisse, le laisser refroidir aux trois quarts ; y mélanger un demi-litre de crème double, fouetter fortement. Beurrer deux ou trois moules à charlotte, verser l'appareil dedans. Mettre les moules dans la glace et démouler trois heures après sur plat d'argent. Napper avec une purée de fraises. Servir le reste en saucière. L'hiver, servir un zambaglione au kirsch.

Timbale Parmentier.

Cuisez à l'eau salée une livre de pomme de terre pelées ; sitôt cuites, les égoutter, les essuyer et passer à la passoire. Mettez-les dans une casserole ; mêlez-y 200 grammes beurre frais, 3 jaunes et 3 œufs, 15 grammes parmesan râpé, 4 cuillerées de tomates en purée. Beurrez un moule à timbale, le passer à la chapelure blanche. Battez 4 œufs en dorure ; enduisez quatre fois de suite en alternant les quatre fois avec la chapelure blanche. Cela donne une

bonne croûte. Garnissez votre moule, et cuisez trente-cinq minutes à four modéré. Renversez sur plat chaud et servez autour un turban de pommes de terre tournées ou coupées en dés. Glacez et servez.

Timbale de nouilles à la Turque.

Faites une pâte de 500 grammes farine, sel, 3 œufs, 2 jaunes, muscade râpée. Après les avoir taillées finiment, faites bouillir un demi-litre de lait, un demi-litre de crème double, une gousse vanille fendue; mettez vos nouilles, ajoutez 125 grammes beurre fin; laissez mijoter un quart d'heure et ajoutez un quart de sucre. Lorsqu'elles sont cuites, versez-les dans une terrine et y mélangez 6 jaunes. Foncez ensuite un grand moule à timbale, ou deux, bien beurrés, avec de la pâte à foncer, que vous avez roulée en corde, grosseur d'un macaroni, et montez ensuite en spirale dans votre moule en commençant par le centre, comme pour la timbale napolitaine. Fouettez vos 6 blancs fermes et mêlez à l'appareil avec un demi-litre de crème fouettée, 50 grammes de Smyrne, 50 grammes de pistaches marinées au marasquin. Garnissez vos timbales aux trois quarts et cuisez à four modéré. Saucez-les d'une sauce d'abricot au kirsch et marasquin, en les démoulant sur plat. Décorez aux fruits. Saucière à part.

Poire à la Dreux.

Faites une bonne frangipane, un quart de sucre, 2 onces farine, 2 œufs, 2 jaunes, un demi-litre de lait; vanille. Aussitôt cuite, vous y ajoutez un quart beurre fin. Mettez une bonne couche sur plat d'argent ou sur une croûte à flan. Rangez des poires coupées en deux et cuites au sirop, et recouvrez de frangipane. Cuisez à four chaud, que la couleur soit belle et masquez abricot, servir chaud.

Gâteau au Sagou.

Faites bouillir un demi-litre de lait avec une gousse vanille ; mettez 125 grammes de sucre et 125 grammes de sagou gros perlé ; faites cuire vingt minutes à grand feu en remuant vivement à la spatule, de façon qu'il cuise et réduise en même temps ; vous y ajoutez hors du feu, sel, 6 jaunes et 30 grammes beurre fin. Beurrez un moule à charlotte que vous panez chapelure blanche et ensuite à l'œuf battu, deux fois l'opération, et la croûte se trouve faite. Garnissez et cuire four chaud, trois quart d'heure. Démoulez sur plat d'argent. Servez un zambaglione vanille avec quelques grains de corinthe cuits au rhum, dedans.

Le Sagou. Ses produits.

Est une fécule amylacée que l'on retire de la moelle de plusieurs espèces de palmiers, mais principalement du *Sagouier* et de l'*Areng ;* on retire de cette moelle une fécule qui nous arrive sous le nom de *Sagou*, en petits grains de couleur rousse. Cette fécule se dissout dans le lait et le bouillon, et forme une gelée très nourrissante, facile à digérer, très avantageuse dans les convalescences. Il s'en fait une très grande consommation dans l'Inde, où elle joue le même rôle que la fécule de pomme de terre en Europe. Ses fruits fournissent par la distillation une liqueur vineuse très agréable et une eau-de-vie très enivrante. Aux îles Moluques et ailleurs, on forme avec la pâte molle du sagou des espèces de pain mollet. Cette même pâte mélangée avec du jus de poisson, du suc de citron et quelques aromates, constitue un pudding très nourrissant et de facile digestion. L'*Areng*, autre sorte de palmier, donne aussi un excellent sagou, ses fruits confits sont agréables. Sa sève produit du sucre et ses feuilles renferment des fibres propres à faire des cordes.

Brioche à la Royale.

Brioche mousseline, moule charlotte. Sitôt froide, la couper en tranches comme les mazarines. Faire une anglaise vanillée. Lorsqu'elle est un peu froide, y ajouter des fruits en dés et imbibés marasquin et noyau. Couvrir avec une sauce à l'abricot après avoir garni les tranches avec cette crème. Servir chaud sur plat d'argent.

Pudding de Bavière.

Faites 18 pannequets ou crêpes, garnissez-les au milieu d'un salpicon de fruits coupés fins ; lier ces fruits au marasquin à de l'abricot réduit. Une cuillerée dans chaque crêpe. Formez des petites boules avec ; rangez vos boules dans un moule à cylindre bien beurré. Ensuite vous versez plein le moule cette crème suivante. Travaillez un quart de sucre en poudre avec 4 jaunes, 2 œufs, un demi-litre de lait froid. Vanille. Passez à l'étamine et garnir sans la cuire. Vous cuisez votre pudding une heure et demie au bain-marie à four doux. Servir chaud sur plat d'argent, avec zambaglione au kirsch dessus et en saucière.

Potage au Xérès ou Madère.

Préparer 3 litres de consommé de volaille très fort et bouillant; le lier bien légèrement au tapioca, lui additionner une demi-bouteille de vieux Xérès ou Madère, légère pointe de Cayenne et un salpicon de 100 grammes de maigre de jambon cuit. Très fortifiant pour les soupers de mariage.

Sauce mousseline.

2 blancs fermes que l'on ajoute au dernier moment dans un quart de sauce hollandaise.

Soufflé au pain.

Faites tremper une heure 500 grammes de mie de pain dans du lait, égouttez-le, mettez-le dans une terrine, le travailler à la spatule avec 2 jaunes, y ajouter 100 grammes de sucre et 100 grammes beurre fondu; mélanger 2 blancs bien fermes. Cuire dans un moule beurré à charlotte. Servir chaud sur plat, sauce abricot au kirsch. Et servir de suite.

Omelette soufflée en surprise.

Avoir une génoise ronde ou carrée, la creuser et la garnir d'une glace frappée vanille. Recouvrir d'un appareil à omelette soufflée vanille. Poudrer et passer à four vif — une minute ou deux au plus. — Le tout fait vivement, la glace n'a pas le temps de fondre. Et servir de suite.

Volcan glacé.

Bonne génoise; la creuser, la garnir d'une glace plombière ; couvrir vivement d'une meringue italienne en dôme. Amandes effilées dessus, poudrer et passer vivement au four chaud ; servir de suite. Ce sont deux gâteaux que l'on ne peut servir que sur place ; mais qui ont leur cachet.

Timbale Viennoise.

Brioche mousseline, moule à charlotte ; cuire la veille, le lendemain la creuser et garder le couvercle. Vous avez une vingtaine de marrons cuits au sirop, que vous avez cuits à l'eau avant et pelés. Vous en passez la moitié au tamis que vous mélangez dans une bonne crème à éclairs vanillée et après, versez sur des blancs bien fermes; garnissez en brisant les autres marrons dans la crème ; couvrez et servez chaud sur plat. Sans sauce. Et servir de suite.

Poires Richelieu.

Garnissez un moule à bordure ou à savarin avec un appareil à semoule; cuisez-le au bain-marie, le démouler sur plat d'argent. Ranger dans l'intérieur des quartiers de poire cuits au sirop, les ranger en dôme, et verser dessus un zambaglione au kirsch; le reste en saucière.

Riz à l'Espagnole (froid).

Faites crever 250 grammes de riz à l'eau, achevez de le cuire avec 1 litre de lait. Une fois un peu refroidi, y mêler un quart litre sirop à 30 degrés, zeste et jus d'orange, un verre de rhum. Huilez un moule à bordure, et garnissez avec votre riz froid. Mettez à la glace une heure et démoulez sur plat d'argent. Quartiers d'oranges glacés autour; et l'été, des grosses fraises. Saucière d'abricot au kirsch.

Soufflé de pommes à la Russe.

Prenez 1 kilogramme de marmelade de pommes bien réduite et peu sucrée; vanille. Ajoutez-y 6 blancs bien fermes, cuisez en dôme sur plat d'argent dix minutes et bien le poudrer. Il ne retombe pas.

Poires à la Marquise.

Moule à savarin beurré, le garnir d'un appareil pudding cabinet. Une fois cuit au bain-marie, le démouler sur plat d'argent. Garnir l'intérieur de poires en compote, semer dessus des macarons écrasés et napper d'une sauce à l'anglaise.

Timbale Royale.

Garnir l'intérieur d'un baba sec, d'un salpicon de fruits

au kirsch et abricots, servir chaud sur plat d'argent. Une cerise sur chaque côte du gâteau. Saucière abricot chaud au kirsch.

Charlotte Savoisienne (froid).

Vider un biscuit cuit dans un moule à charlotte, glacer l'extérieur à l'abricot réduit, garnir l'intérieur d'une bonne chantilly vanillée où vous avez mélangé des fraises de bois, décorez dessus avec des fraises. Servir sur serviette.

Pudding Saxon.

Travaillez sur le tour 1 livre et demie de farine et 1 livre de beurre fin. D'autre part, faites bouillir 2 litres et demi de lait avec 1 livre et demie de sucre en pain. Lorsque ça bout, mettez cette pâte dans le lait et travaillez à la spatule, que ce soit bien lisse, vous y ajoutez peu à peu 40 jaunes d'œufs. Puis vous mélangez 40 blancs bien fermes ; garnissez des moules à pudding bien beurrés et cuisez une demi-heure au bain-marie au four; servir chaud sur serviette et sauce zambaglione au kirsch en saucière — c'est la dose pour cinq services à table d'hôte. Très léger et bon, on peut varier les sauces.

Pudding Empire.

Humectez 3/4 de mie de pain dans du lait chaud, où vous mettez un verre de kirsch. Travaillez un quart de beurre en crème avec 6 jaunes, ajoutez-y 2 onces d'amandes pilées avec 2 blancs, puis 2 onces de sucre, 4 citrons rapés, pincée girofle et cannelle ; mêlez la mie dans cet appareil, et y ajouter 6 blancs fermes. Cuire une demi-heure dans des moules à pudding bien beurrés et au bain-marie ; servir chaud sur plat d'argent avec une sauce Bischof en saucière.

Sauce Bischof.

Mettre dans un poêlon 3 décilitres de sirop 30 degrés avec 3 décilitres de vieux beaune ou bordeaux, y ajouter un peu de cannelle en écorce, citronnat et orangeat coupés très fin. Servir chaud en saucière, on peut le mettre sur feu sans fouetter. Il ne faut pas que ça bouille.

Pudding de Francfort.

Travaillez en terrine 1 livre de beurre fin avec 400 grammes sucre, ajoutez-y 400 grammes d'amandes que vous avez pilées avec 14 jaunes; bien travailler à la spatule, y ajouter 250 grammes de chapelure blanche, 100 grammes fruits coupés en dés, pincée cannelle et girofle, 1 citron rapé, cuire vingt minutes, moule à pudding au bain-marie. Sirop de framboises en saucière; servir chaud sur serviette. 14 blancs bien fermes dans l'appareil.

Pudding Victoria.

Un savarin trempé sur plat chaud, le garnir au moment d'une bonne marmelade de poires; au moment de servir, mettre dessus une entière, bien tournée, et des losanges angélique piqués autour; saucer, sauce abricot.

Sauce Cordelière.

Faites réduire une bonne demi-glace; vous pilez 250 grammes de foie gras et 450 grammes de truffes; mouillez avec la demi-glace; passez le tout au tamis, tenez quelques minutes en petite réduction. Assaisonnez et versez une légère couche, soit sur perdreaux, bécassines, faisans, etc., servir le reste en saucière, le tout bien chaud.

Éclairs à la Gounod.

Faites des éclairs de 6 centimètres de long en pâte à choux sans sucre. Vous les garnissez d'une purée de volaille, étendue de sauce suprême, où vous avez ajouté du jambon maigre coupé en dés très fin, puis vous les glacez d'une sauce chaud-froid brune.

Œufs Rossini.

Les œufs sont pochés, servir sur un croûton de pain frit au beurre, une tranche de foie gras sur chaque œuf et une lame de truffes, saucez avec une sauce madère où vous avez mêlé des truffes hachées.

Œufs Chabrillant.

Foncez comme mirlitons en rognures des moules à pont-neuf; les piquer et cuire, garnir au moment avec une cuillerée d'épinards bien relevés. Mettre dessus un rond jambon d'York, coupe-pâte uni; posez dessus un œuf poché et nappez le tout avec une demi-glace.

ENTREMETS FROIDS

Le Praliné.

Travailler à la terrine 1 livre de pâte d'amandes à petit four, y ajouter 50 grammes de sucre, ajouter 6 œufs un à un, kirsch; mélanger en même temps un quart de beurre fondu, 75 grammes fécule, 4 blancs fermes et verser l'appareil dans trois ou quatre cercles foncés en pâte sucrée avec abricot au fond arrosé de kirsch, amandes effilées dessus, four moyen. Le lendemain, abricoter le dessus et mettre

des amandes grillées, hachées, autour sur de l'abricot réduit.

Le Bourbon.

Piler 3/4 d'amandes avec un quart de litre de fort café en essence et 2 œufs, y ajouter 1 livre de sucre, travailler au mortier, un quart de beurre fondu; une fois la pâte moussée, y ajouter 6 blancs fermes, à la spatule; garnir avec des cercles foncés, poudrer et cuire four doux entr'ouvert. Servir tel.

Génoise noisettes.

Un quart noisettes et amandes grillées, pilez et passez au tamis avec un quart de sucre, une pincée de sel; travaillez en terrine un quart de sucre avec 4 jaunes, ajoutez-y 50 grammes d'écorces d'orange pilées avec de l'anisette et vos noisettes, bien travailler, y mélanger 100 grammes de fécule, un quart beurre fondu et 8 blancs fermes; garnir des moules génoises ou à pain de Gênes, papier marqué au fond, léger et fin, four doux.

Milanais.

Une livre d'amandes fraîches pilées avec 12 œufs, y ajouter 1 livre de sucre et bien travailler au mortier, kirsch et vanille; garnir avec, des cercles carrés foncés pâte sucrée et fruits hachés au kirsch avec abricot, four moyen. Une fois cuit, les couvrir d'une meringue italienne un peu bombée, faire sécher; glacer chocolat et semer des pistaches hachées dessus.

Le Bordelais.

Pilez une demi-livre d'amandes avec 4 œufs et 4 jaunes, y ajouter à la terrine une demi-livre de sucre, travailler parfum, vanille, kirsch et anisette, mélanger en même

temps 60 grammes fécule, 100 grammes beurre et 4 blancs ferme; garnir des moules à pain de Gênes foncés en pâte sucrée, amandes effilées dessus et poudrez, four moyen entr'ouvert.

Le crème aux noisettes.

Battez sur feu un quart de sucre avec 4 œufs; sitôt monté, y mélanger une demi-livre noisettes grillées, pilées et passées au tamis avec un quart sucre, 50 grammes de beurre fondu et un demi-litre de lait froid, mêler délicatement et garnir avec des cercles à flan foncés comme suit. Pâte, une demi livre de farine en fontaine, y ajouter un quart d'amandes et un quart de sucre pilés et passés au tamis un quart de beurre, 2 petits œufs, glacer vanille. Four moyen.

Le Parfait.

Un quart noisettes grillées, pilées avec 200 grammes de sucre. Travailler en terrine avec 2 moules à babas de lait, peu à peu y ajouter ensemble, 25 grammes farine, 50 grammes beurre fondu et 8 blancs fermes; cuire sur des tourtières cirées avec cercle autour, four moyen. Les fourrer 2 à 2 d'une crème au beurre pralinée et masquer d'amandes effilées et grillées dessus et autour à l'abricot.

HENRI VOINOT,
Au Perreux (Seine).

Le Messin.

Pâte à savarin dans un moule à brioche, le tremper dans un sirop de rhum, kirsch, orange, citron et miel. Enlever le dessus, garnir de crème au café, recouvrir, glacer fondant café; une demi-cerise sur chaque côté et une grosse au milieu.

Les Œufs.

Lorsque vous avez des petits œufs et qu'il vous en faut

tant à la dose, pesez-les, 1 livre en donne 8 ; chauffer les blancs un peu l'hiver, ils montent mieux.

Le Pèlerin.

Fouettez sur feu doux 500 grammes de sucre avec 12 œufs. Une fois pris, ajoutez-y un quart de farine et un quart farine de riz ; une demi-livre d'écorces d'orange hachées fines, mélanger avant les farines, et un quart beurre fondu, garnir des moules à pain de Gênes que vous avez bien beurrés et poudrés de noisettes brutes, ciselées fines. — Vanille et kirsch — poudrer un peu dessus — four doux. Ce gâteau est léger et se vend tel.

Le Divorçons.

Bonne génoise ronde ; la couper au milieu, et fourrer un côté crème au chocolat pralinée et l'autre crème café pralinée ; vous les posez dos à dos sur un fond pâte sucrée dont la forme est d'un 8. Masquez chaque moitié avec sa crème ; amandes grillées autour. Pointillez autour, douille à breton, et écrivez au milieu des deux crèmes moka, douille unie : *Divorçons*.

Le Noyer.

Génoise fine aux amandes dans un moule carré. Une fois cuite, l'abricoter et l'arroser de marasquin. Masquer avec des amandes grillées et effilées, vous avez des coquilles de noix en pâte d'amandes, vous les garnissez d'une bonne frangipane au kirsch, et vous les montez en pyramide carrée comme le cerisier, page 157, et feuilles en pâte d'amandes vertes aux quatre coins et des petites feuilles entre les noix.

Le Gaulois.

Pilez et passez au tamis 250 grammes d'amandes avec

500 grammes de sucre. Travaillez à la spatule avec 14 jaunes, 1 jus d'oranges, 5 gouttes amandes amères, y ajouter trois quarts farine de riz et 14 blancs fermes. Moules à génoise, Four moyen. — Le fourrer avec cette crème. — Faites fondre au bain-marie 200 grammes de sucre avec deux moules à baba, sirop d'orgeat. Lier cet appareil avec 8 jaunes sur feu, et travailler comme moka avec demi-livre de beurre fin, fourrer le gâteau avec et masquer. On le glace au noyau ; pistaches hachées dessus, et une bordure autour, même crème, douille à moka. — Très fin et bon.

Le Monte-Carlo.

Pilez 100 grammes d'amandes douces et 25 grammes de noyaux avec 2 moules de sirop d'orgeat et fleur d'orange, Travaillez à la spatule 250 grammes de sucre avec 7 jaunes, ajoutez vos amandes, puis, un quart farine de riz, vanille, 7 blancs fermes. Garnissez avec, des moules pain de Gênes, bien beurrés où vous aurez semé des amandes effilées très fines. Four doux. Servir sens dessus dessous.

L'orgeatine.

Pilez 500 grammes d'amandes fraîches essuyées, avec un moule à baba d'orgeat et un de kirsch. Travaillez 500 grammes de sucre avec 12 jaunes, mettez vos amandes, 100 grammes de farine et 12 blancs fermes. Versez cet appareil dans des moules à brioches foncés, où vous aurez mis de la pomme réduite et parfumée au kirsch. Semer des amandes effilées dessus et poudrer. Four doux, un peu ouvert.

Timbale Rossini.

Ayez un biscuit de la veille, moule à timbale. Videz-le fortement, et le placez dans le moule. Au moment de servir, remplissez le creux avec une crème Chantilly vanillée et frappée, où vous aurez mis quelques morceaux d'ananas

coupés fins et fraises de bois, fermez vivement votre biscuit avec son couvercle, tournez sens dessus le biscuit sur grille et glacez-le avec un fondant à la fraise rosée. La mettre vivement sur plat et fraises autour. Servir vite.

Timbale fruits à la Parisienne.

Vider une brioche mousseline froide, garder le couvercle. La garnir d'un salpicon de fruits confits au kirsch avec fraises, si c'est la saison. Servir avec sauce d'abricot légère, mouillée au chablis. Faire une couronne d'ananas autour de la timbale.

Le Singapore.

Beurrez grassement un moule à savarin. Mettez d'abord une couche d'ananas confits coupés en losange au fond, puis une couche de pâte à savarin, qu'il y ait deux couches de chaque ; savarin pour finir. Mettre à lever et cuire. Arroser sirop kirsch. — Préparez un sirop fort en kirsch à 36 degrés. Tenez-le tiède. Puis, vous le montez avec du beurre fin. Sauce consistante. Au dernier moment, vous y ajoutez un salpicon d'ananas. Saucez légèrement le gâteau, et envoyez la sauce à part au bain-marie.

Le Lyonnais.

Génoise fine, farcie avec la crème suivante. Broyez une livre de marrons confits avec 50 grammes de sucre vanillé et demi-livre de beurre fin. Passez le tout au tamis fin. Vous travaillez un peu à la spatule avec de la crème double et masquez à l'abricot réduit. Glacez à la vanille rose pâle et décorez à la douille à breton.

L'orangine.

Broyez au mortier 500 grammes d'amandes fraîches

blanchies et essuyées avec un quart d'écorces d'orange ramollies à l'eau, vous y ajoutez de peu à peu 500 grammes de sucre et la râpure de trois oranges, 2 œufs et 10 jaunes, 2 à la fois, ensuite, ajoutez 350 grammes de beurre en crème, bien faire mousser au mortier; mettre cette pâte dans une terrine avec le jus de vos trois oranges et y mêler en même temps vos 10 blancs fermes et un quart fécule. Les cuire dans des cercles à flan foncés de papier beurré, four moyen. On les colle deux par deux à l'abricot. Les glacer à l'orange, décorer idem.

Le Condorcet.

Battez 250 grammes de sucre sur feu doux avec 6 œufs, vous y ajoutez un quart de noisettes grillées que vous avez pilé avec un moule de kirsch, 150 grammes farine et 60 grammes de beurre fondu. Garnir des moules à gazeaula ou à brioches que vous avez beurré fort et poudrés avec des pignons effilés et grillés. Les servir tel et tournés. — Four doux. Faute de pignons, mettre des amandes.

Le Saint-Amand.

Battez sur feu 250 grammes de sucre avec 4 beaux œufs, mélangez-y 100 grammes de farine, un verre d'anisette et 100 grammes beurre fondu. Garnir des moules à trois-frères, beurrés et saupoudrés d'amandes hachées fin. Four moyen. Tremper l'entremets à un sirop anisette, au pinceau, et glacer anisette.

Pêches, poires et abricots à la Flamande.

Ayez un savarin sec et chaud, vous l'imbibez au kirsch. Puis, vous dressez vos fruits confits sur votre gâteau et glacez fruits et gâteaux à un sirop d'abricot au kirsch. Emplir le creux du savarin sur plat d'argent avec la sauce, le reste en saucière.

Le Caraque.

Bonne génoise garnie, crème chocolat pralinée. Vous faites du nougat aux amandes effilées, très sec, vous en séparez les plus belles et les plantez comme pour le hérisson sur votre génoise glacée au chocolat.

Fanchon.

Moule à génoise, rond. Pâte à savarin. Une fois cuit et froid, le tremper au sirop kirsch et anisette, fourrer crème beurre aux marrons. — L'abricoter et semer des pistaches hachées fines dessus.

Fanchonnette.

Diminutif de Françoise. Tirée du rôle de *Fanchon*, Vaudeville, et le gâteau fanchonnette, est tiré des talmouses de Saint-Denis et des tartelettes de Bordeaux.

Le Huit-Parts.

Faites un fourré d'abricots; bandez-le quatre fois dessus en feuilletage, et cuisez. Une fois cuit, vous poudrez fort quatre côtés en croix et les autres quatre garnis au cornet à l'abricot.

Apples-Cake (timbale pommes).

Apples, signifie pomme et *Cake* gâteau. Pelez 12 pommes reinettes et ôtez les pépins, vous les faites fondre sur feu avec un peu d'eau, zeste citron et pincée cannelle. Passez-les au tamis et les remettez dans une casserole avec une cuillerée fécule, une demi-livre de sucre et 2 onces beurre. Faites réduire en remuant, et laissez refroidir la pomme. Lorsqu'elle est froide, vous y mêlez 6 œufs l'un après l'autre. Et versez dans un moule à charlotte beurré et chapeluré,

faites cuire au bain-marie une demi-heure. Renversez sur plat d'argent. — Servir des croûtons en triangle passés au beurre.

Gâteau semoule.

Faites bouillir un litre de lait avec un quart de sucre et une demi-gousse. Lorsqu'il bout, y verser en pluie fine 100 grammes grosse semoule. Vous avez 10 jaunes dans une terrine, vous les fouettez en versant peu à peu votre semoule ; vous y mélangez 60 grammes de fruits hachés fins au kirsch. Versez dans un moule à charlotte caramélisé. Cuisez 40 minutes au bain-marie et au four sans bouillir. On le sert tiède sur plat d'argent avec sauce madère ou zambaglione.

Le Clafouti.

Le Clafouti est un gâteau limousin, dont tous les ans se réunissent en famille les amis — et à l'époque où ce fruit est bien mûr. Foncez un cercle à flan comme d'habitude. Vous avez fait sauter au sirop à 28 degrés des belles cerises; vous garnissez votre croûte, et versez sur les cerises une crème à mirlitons, bien couverte, poudrer fort et cuire four moyen un peu ouvert. Claretie, directeur du Théâtre-Français, préside cette fête à Paris.

Clafouti paysan.

Faire une pâte. Une demi-livre de farine en fontaine, sel, 3 jaunes, un quart litre de lait; que la pâte soit ferme. Foncer un moule et garnir avec une livre et demie de cerises marinées une seconde avec 200 grammes de sucre. Four chaud. Poudrer une fois cuit.

Le Piémontais.

Broyez 3/4 d'avelines grillées avec une livre de sucre en poudre. Les verser en meringue sur 14 blancs fermes.

Cuisez-les sur des plaques beurées et farinées. Les dresser rondes à la poche. Cuire four doux. En fourrer quatre les unes sur les autres avec une crème au beurre aux avelines. Abricoter et glacer fondant vanille, où vous avez mis une goutte carmin et une caramel, pour donner couleur aveline. Décorer même crème.

Crème à Piémontais.

Trois quarts de sucre en poudre travaillé avec 16 jaunes, un demi-litre de lait, cuisez à la nappe et travaillez avec une livre un quart de beurre fin. Vanille et 200 grammes de praliné aveline.

Praliné à Piémontais.

Une livre de sucre cuit au caramel, y verser une livre de noisettes grillées et chaudes. Verser sur marbre et piler comme le pralin.

Glace à entremets. Crème double.

Travaillez à froid de la glace de sucre avec de la crème double et du kirsch. Excellent pour la Louisiane et entremets moulés.

Génoise mousse.

Battez sur feu doux une livre de sucre avec 12 œufs et 10 jaunes, y ajouter un quart de farine, une demi-livre fécule, vanille, 250 grammes beurre fondu. Cette génoise se sirope facilement et se glace vanille. Moules trois-frères.

Gâteau des Princes.

Battez en génoise une demi-livre de sucre, 8 œufs, ajoutez-y 2 onces d'amandes pilées avec 1 œuf, 2 gouttes amandes amères, 200 grammes gruau, 200 grammes beurre fondu. Coucher dans des cercles à flan de même grandeur

et minces. L'on en colle trois à la confiture de fraises que l'on abricote et glace au noyau. Mettre un moule uni au milieu pour empêcher la glace d'y aller. L'on met de la gelée de pommes rose à la place et des points blancs glace royale autour.

Le Montmorency.

Broyez une livre d'amandes fraîches avec 8 blancs, ajoutez-y une livre et demie de sucre, travaillez cette pâte à la terrine, y ajouter une demi-livre de cerises coupées en filet, 100 grammes beurre fondu, 50 grammes de fécule et 6 blancs montés. Coucher dans des cercles à flan avec papier beurré au fond et autour, four moyen. Glacer fondant kirsch et demi-cerises autour. Ce gâteau est très fin.

Vert-Vert.

Génoise garnie de crème au beurre à la pistache. Glacer vanille pistache. Décorer autour avec des moitiés de pistaches et une pincée au milieu hachées.

Flan aux raisins, de Lorraine.

Foncer un flan pâte à foncer, le remplir de raisins blancs bien essuyés. — Vous pilez 50 grammes d'amandes avec deux décilitres de crème ou de lait, et 50 grammes de sucre. Mettre en terrine et y mélanger 1 œuf et 1 jaune. Verser cet appareil à hauteur des raisins, et couvrir d'une mince couche de biscuit ordinaire. Poudrer et cuire à four moyen entr'ouvert. Il se mange froid. — En vogue dans les villes de Nancy et Lunéville.

Le Champenois.

Travaillez 300 grammes de sucre avec 8 jaunes, ajoutez-y 100 grammes d'amandes pilées avec 1 œuf, et un moule à baba de rhum, deux cuillerées vanille. — Puis 60 gram-

mes de corinthe, autant de fruits hachés, 200 grammes farine, et en même temps 8 blancs fermes et 150 grammes de beurre fondu. Cuire dans des cercles à flan foncés en papier beurré. — Four moyen. Abricoter et glacer pistaches. Amandes hachées et grillées autour. Pistaches hachées dessus.

Tarte aux raisins noirs.

Foncez un cercle à flan. Garnissez-le de raisins noirs bien mûrs; cuisez à four moyen et y passez un sirop à 32 degrés. —Bien garnir, car le grain perd au four. Excellent. Vogue à Moulins et Vichy. P. Sansvoisin.

Gâteau Nemours.

500 grammes d'amandes pilées avec 20 œufs, y ajouter 500 grammes de sucre. Bien faire mousser. Vanille et kirsch, 100 grammes de fécule. Moules à manqué bien beurrés. — Papier au fond — four moyen. Glacer vanille. Cerises et moitié d'amandes autour, demi-chinois au milieu.

Gâteau du Congrès (Tuileries 1856).

Travaillez 500 grammes de beurre en crème à la terrine, y ajouter 500 grammes de sucre en plusieurs fois, 12 jaunes d'œufs, 2 à la fois, un zeste citron haché fin et un zeste orange râpé, y mélanger 500 grammes fécule. Moules pain de Gênes beurrés et féculés. — Four un peu doux. Glacer vanille.

Gâteau Punch (Tuileries 1856).

Travaillez une livre de sucre avec 12 jaunes et 4 œufs en plusieurs fois. Vanille, y mêler 300 grammes de fécule, 4 blancs fermes et 300 grammes de beurre fondu. Moule à manqué, glacer orange.

Couronne au gruyère.

Faites deux abaisses de feuilletage en long comme pour d'Artois. Vous mettez sur l'une du gruyère coupé en dés fins, bien garnir, couvrez avec l'autre et les roulez en couronne que vous dorez et rayez. — Ce gâteau est plus appétissant que la Gougère, se fait dans toute la Bourgogne.

Le Christiania.

Pilez 250 grammes d'amandes et 10 noyaux d'abricot avec 4 œufs. Ajoutez-y 300 grammes de sucre, travaillez au mortier. Mettez en terrine; ajoutez-y 200 grammes beurre en crème et travaillez comme plum-cake ; un verre de kirsch, 75 grammes de fécule. Garnir des moules à génoises beurrés et papier au fond. — Cuire à four moyen Servir tel et papier marqué.

Le Jouvence.

Pilez une demi-livre d'amandes avec une demi-livre de sucre ; mettre en terrine. Travaillez avec 2 œufs et 8 jaunes et kirsch et mélanger ensemble 60 grammes fécule et 30 grammes beurre fondu, 8 blancs fermes. — Moules génoises beurrés, chemisés d'amandes hachées très fin. Abricoter partout et pistaches hachées dessus et autour.

Le Moscovite.

Battez sur feu doux une demi-livre de sucre avec 8 œufs et 6 jaunes, ajoutez en mélangeant une demi-livre de gruau 150 grammes de noisettes grillées, pilées grossièrement, un moule à baba d'anisette et d'absinthe mélangés et 200 grammes beurre fondu, four moyen. Moules génoises. Glacez à l'abricot, et amandes grillées hachées autour. Pis-

taches à moitié, autour d'un demi-chinois, demi-cerises autour.

Le Génois.

Une livre d'amandes et une livre de sucre pilés et passés au tamis, les travailler au mortier avec 12 œufs et 4 jaunes, mettre les œufs en plusieurs fois. Une fois bien pris, mettre en terrine et y mêler 150 grammes fécule et farine, essence amandes amères et curaçao et 250 grammes beurre fondu et 4 blancs fermes. Garnir moules pains de Gênes. Papier marqué au fond, et amandes hachées autour du moule beurré gras, four moyen. Servir tel.

Messinois.

Pâte à savarin où vous ajoutez du riz bien crevé et des fruits hachés au kirsch ; faire lever dans un moule à trois frères. Siroper au noyau, glacer id.

Lamartine.

Pâte à savarin avec écorces d'oranges hachées fin et quartiers d'abricots coupés en dés. Garnir des moules à brioches et lever. Siroper orange, glacer id.

Le Mignard.

Broyez une livre d'amandes fraîches avec 8 œufs, un moule, curaçao, 5 gouttes amandes amères, le zeste et le jus d'une orange. Mêlez à la terrine une livre de sucre et travaillez avec huit jaunes, finir en mettant un quart fécule, 6 blancs fermes et demi-livre beurre fondu. Garnir des cercles à flan foncé, four moyen. Glacer orange et noyau.

Le Mignon.

Foncer des cercles à flan pâte sucrée, abricot au fond. Pilez une demi-livre d'amandes avec six œufs, ajoutez une

demi-livre de sucre, vanille. Travaillez au mortier et mêlez 60 grammes de fécule. Garnissez, four moyen. Bien piquer tous les flans pâte sucrée et autres. Abricoter. Glacer à la vanille et marbrer glace rose et café, dessus.

Crème anglaise, café et autres.

Délayez une livre de sucre avec 16 jaunes à la casserole. Vous grillez un quart de café en grain et le jetez chaud dans un litre de lait bouillant. Couvrir vivement. Laisser infuser 2 heures. Mouillez la crème avec, puis 16 feuilles gélatines trempées. Cuire jusqu'à ce qu'elle nappe la spatule. Pour la vanille, même dose hors le café. Charlotte, Bavarois et St-Honoré.

La Gauloise.

Génoise carrée, la fourrer crème au beurre chocolat. Glacer vanille et décorer crème chocolat, écrire *Gauloise*, même crème, douille ciselée.

Le Marronnier.

Foncez un cercle à flan pâte sucrée. Garnissez-le d'une purée de marrons moelleuse. Cuisez four moyen. Sitôt froid le garnir en dôme d'une crème ferme chantilly vanillée. Semer des pistaches hachées très fin sur la crème. Finir au moment.

Gâteau Angevin.

Pilez 160 grammes d'amandes avec 330 grammes de sucre en morceau. Une fois pilé fin mettre en terrine. Travaillez à la spatule avec 10 jaunes, ajoutez 150 grammes d'orangeat et angélique haché fin, un verre rhum, un quart farine et 10 blancs fermes. Moules à rosaces bien beurrés et semés d'amandes hachées fines, four moyen.

Bruxelloise.

Travaillez à la terrine une demi-livre de sucre avec 12 jaunes. Vanille. Mêlez en même temps que 12 blancs fermes, une demi-livre de beurre haché avec autant de gruau une demi-livre de raisins Corinthe et Smyrne. Les cuire dans des cercles foncés de papier au fond et autour. Les glacer rhum dessus. Abricoter et cassonner autour.

La Dieppoise.

Pilez une livre d'amandes fraîches essuyées avec 12 jaunes d'œufs, y ajouter le zeste et le jus d'une orange. Travaillez le tout à la terrine avec une livre de sucre et 4 gouttes amandes amères. Vous y verserez de peu à peu 75 grammes de café infusé dans deux décilitres de lait bouillant passé à l'étamine. Vanille. Bien travailler. Vous versez cet appareil et un quart de fécule dans vos blancs. Garnissez des moules à Richelieu et cuisez à four un peu doux. Moules bien beurrés et poudrés. On les glace en équerre, kirsch, café et pistache, prune au milieu. 12 blancs fermes.

Le Fridolin.

Pilez une livre d'amandes avec 10 blancs. Travaillez une livre de sucre avec 10 jaunes, eau d'oranger. Ajoutez vos amandes. Les cuire à four doux dans des moules plats à manqué foncés pâte sucrée. Les poudrer une fois cuits. Se conserve et est très bon.

Le retour du Bois.

Cercle à flan foncé pâte sucrée, abricot ou framboise au fond. Faites du biscuit à seize œufs, mélangez-y avant la farine, des fraises de bois avec un jus de citron l'été, et des cerises à l'eau-de-vie l'hiver, coupées en deux. Garnis-

sez avec. Cuire à bon four. Abricotez légèrement et semez dessus des fraises de bois ou des cerises à l'eau-de-vie. Faites un dôme en meringue italienne. Glacez abricot rosé. Pistaches hachées dessus et amandes grillées autour.

Le Roumain.

Travaillez 300 grammes de sucre avec 8 jaunes et un œuf, le jus et le zeste haché très fin d'un citron. Battez 6 blancs fermes que vous mélangez avec demi-livre fécule et farine. Cuire dans deux moules plats différents. Les fourrer d'une crème cuite au citron. Les monter l'un sur l'autre, abricoter et glacer au citron, faire des petits points autour des deux en crème au beurre citron.

Les Béatilles.

Se disait autrefois de certaines parties délicates de différents animaux ; ce que l'on appelle *Garniture* de nos jours depuis que Carême a trouvé le vol-au-vent. Tels le ris de veau, crêtes de coq, rognons de coq, langues de carpes, cervelles, écrevisses, champignons, fonds d'artichauts. L'on rangeait tous ces objets sur le fond de la tourte et assaisonnement, lard râpé, cuillerée d'espagnole. L'on couvrait et l'on cuisait, servant bouillant.

Le Vol-au-Vent.

Les tourtes et toujours les tourtes, disait souvent Carême ; nous ne trouverons donc rien pour remplacer cette bête-là. Il eut un jour l'idée en faisant les tourtes chez Allain, rue Gaillon, de ne point mettre de bande à une. Il fit un rond avec un cercle sur du feuilletage, le mit sur une tourtière, le chiqueta autour, et le fit remarquer au fournier, lui disant de le surveiller ; il avait coupé un rond sur le dessus et rayé. Tout à coup le fournier cria : « Antonin... elle vole

au vent ! » Carême, plus connu sous le nom d'Antonin, accourt et regarde émerveillé cette tourte d'un nouveau genre ; il avait oublié de donner le septième tour, et la croûte penchait. « Tiens, tiens, dit-il, je sais ce qu'il te faut pour te tenir droite. » Il en refit une autre, et lui consacra le nom de vol-au-vent. La tourte dégringola rapidement et ne se fit presque plus que dans les petites maisons. C'est de ce moment qu'il fit faire la série de ronds pour les couper et que parurent les vol-au-vent à la financière, à la Béchamel, au blanc, au roux, etc. La tourte ne fit aucun progrès et fut toujours par la suite garnie au roux et au blanc.

Gâteau Caraque.

Cuisez un biscuit dans un moule à charlotte. Vous le coupez à plusieurs tranches et fourrez avec cette crème. Grillez une demi-livre de noisettes, les verser chaudes dans une demi-livre de sucre un peu brun comme pour nougat, vanille. Mélangez bien et versez sur le marbre. Sitôt froid, pilez-les jusqu'à ce que cela fasse une pâte. Ajoutez-y 50 grammes cacao fondu ; relevez dans une terrine et travaillez 250 grammes de beurre fin par morceaux en fouettant jusqu'à ce que ce soit bien lisse, fourrez et masquez avec la crème. Glacez dessus au chocolat, semer autour des noisettes hachées et grillées. Mettre le gâteau sur fond.

Le Tourangeau.

Battez 500 grammes de sucre avec 20 œufs sur feu doux. Mélangez-y 500 grammes de farine et 350 grammes de beurre fondu. Kirsch et vanille. Moules à manqué. Vous faites une crème au beurre de demi-livre à la vanille où vous ajoutez un quart de nougat en poudre frais fait, pilé et passé au tamis. Garnissez votre génoise en deux couches et la masquez même crème ; vous semez dessus et autour le nougat qui vous reste et écrivez en crème, douille

ciselée : *Tourangeau*. On le fait aussi décoré à la gelée au kirsch, et l'on met une papillote imitant le jambon-Liouville, à Tours.

Bayadères.

Broyez demi-livre amandes avec demi-livre noisettes grillées et une livre de sucre, passez-les au tamis. Vous y versez 12 blancs fermes, et les couchez à la poche, sur des papiers beurrés même grandeur en fourrer deux crème vanille au beurre et deux au chocolat. Glacer fondant vanille et griller fondant chocolat au cornet et moitié cerises dans chaque carré.

Crème au beurre rhum.

Cuisez au lissé 100 grammes sucre en pain. Le verser chaud sur trois jaunes en fouettant vivement, ajouter deux verres à liqueurs de rhum, kirsch ou marasquin, et finir en fouettant par un quart de beurre fin en crème, fourrer une génoise avec et la décorer.

Le Magenta.

Pilez 500 grammes d'amandes avec 600 grammes de sucre en pain, ajoutez de peu à peu 8 œufs. Lorsque le mélange est bien blanc, ajoutez-y 400 grammes de beurre en crème, pincée vanille, remettez 8 jaunes en deux fois. Mettre en terrine, et mélangez avec 8 blancs fermes 100 grammes gruau et autant fécule. Garnir des moules à manqué foncés pâte sucrée ; semez dessus des amandes effilées, four moyen. Une fois cuit, abricotez le dessus. Pincée pistaches au milieu.

Le Trocadéro.

Travaillez en terrine demi-livre de beurre avec 300 grammes de sucre et de peu à peu 3 œufs. Vous y mettez

300 grammes d'amandes pilées avec 5 œufs, un verre kirsch, autant de curaçao et 100 grammes de farine. Moules beurrés et papier au fond, four moyen.

La Mascotte.

Creusez une génoise de manière à avoir une pyramide en retournant le morceau. Garnir l'intérieur de la génoise d'une crème mascote ; poser le dessus et masquer le tout même crème. Semer dessus amandes grillées et effilées et poudrer au sucre vanillé. La crème est au beurre vanille avec un quart de pralin par livre.

Le Progrès.

Broyez une demi-livre noisettes grillées et autant d'amandes avec une livre de sucre et passez au tamis, vanille. Versez en meringue sur 16 blancs fermes. Couchez à la poche des abaisses sur plaque beurrée et farinée, four doux. Les garnir d'une crème au beurre noisettes et kirsch. En monter deux ou trois en étage, abricoter et glacer chocolat. Ecrire *Progrès*.

Fromage de Brie et Camembert.

Génoise fine dans un cercle à flan. Garnir d'une crème au beurre au lait d'avelines. Garnir le milieu et le tour comme le moka. Pour l'imitation, faire du vert tendre avec du sucre cristallisé. Poudre fine d'amandes grillées au four ; semer par places le sucre et les amandes. Appuyer dessus avec un paillon à fromage pour imiter les raies du brie. Glacer après à la glacière pour imiter le blanc du fromage. Ce gâteau qui a fait fureur, fut créé par un ouvrier de la société des pâtissiers-cuisiniers, et figurait sur la table de la collectivité en 1893, je ne lui aurais pas cru la vie si dure ; faute de paillon, on appuie avec une grille carrée. Il

y a plusieurs manières de finir le gâteau, pistaches, pâte d'amandes vertes, etc.

Lait d'avelines.

Piler finement un quart d'avelines un peu grillées avec deux moules de lait, et les mettre dans une demi-livre de crème vanille au beurre.

Goût de pistaches à s'y tromper.

Pilez 100 grammes d'amandes fraîches émondées avec un moule marasque et eau d'oranger, colorer vert. Pour glaces et entremets.

Le nom autorisé.

Ce qui veut dire Chambord. Les habitants de Blois lui avaient donné ce nom du temps que vivait Henri V. Et on demandait tout bas : Un chambord ! je vous demande un peu si la politique doit entrer dans les gâteaux. Et quoi que ça veut dire *nom* ou *non autorisé* et je dis ?

Gâteau Chambord.

Pilez 500 grammes de noisettes grillées avec 500 grammes de sucre en pain et le passez au tamis en plusieurs fois. Versez cet appareil sur 12 blancs bien fermes. Vous les couchez à la poche sur des plaques beurrées et farinées en colimaçon et rondes. Les garnir d'une crème au beurre vanille, par deux, et masquer partout. Appuyer autour et dessus des amandes hachées fines et légèrement grillées au four avec un peu de glace de sucre. On peut faire cet appareil à 16 blancs. L'on met dessus trois fleurs de lis en pastillage que l'on trouve à 1 fr. 50 le cent chez M. Brenot, figuriste, 56, rue du Temple, Paris.

Le Cronstadt.

Préparez un biscuit aux amandes ; couchez-le en 5 abaisses que vous couperez en forme d'écusson une fois cuit. Vous avez préparé une crème au beurre pralinée dont vous fourrez les cinq abaisses Glacer le gâteau chocolat et vanille en forme de damier. Masquez le tour aux amandes grillées et hachées. Ayez un moule en plâtre où il y a le mot incrusté *Cronstadt* en relief, que vous appuyez en pâte d'amande blanche ou verte, et que vous placez en exergue de l'écusson.

Mexicain.

Pilez 200 grammes d'amandes et 50 grammes d'avelines avec 6 œufs, un verre kirsch. Mettez et travaillez cet appareil en terrine avec 6 jaunes. Mélangez un quart fécule et 6 blancs fermes. Moules à génoises, four doux.

Crème à Mexicain.

Un quart de sucre cuit au gros boulet, versez-le en fouettant sur trois jaunes de peu à peu, puis un verre de kirsch et un demi de noyau. Fourrez l'intérieur de votre génoise avec. Glacez kirsch, et semez un panaché autour, pistaches hachées et casson, chinois au milieu.

Le Chartreux.

Pâte à trois frères avec chartreuse pour parfum, moule à solférino. Glacez le gâteau vanille et chartreuse. Garnir le milieu d'une crème chartreuse au beurre et pointiller douille à breton, demi-cerise sur chaque torsade.

Le Franco-Russe.

Incorporez un quart d'amandes pilées avec un moule

d'anisette dans une livre de sucre de génoise. Séparez-en la moitié dans deux terrines, colorez l'une rose, l'autre, reste jaune. Une fois cuit, vous taillez en forme d'écusson deux abaisses roses et deux jaunes. Préparez une crème d'amandes au beurre fin que vous monterez avec un demi-verre crème chantilly à l'anisette. Fourrez le gâteau avec la crème et le dressez en variant les couleurs. Glacez la moitié du dessus jaune et l'autre rose. Ayez un moule en plâtre ayant la forme d'une bande dans lequel est incrusté *Franco-russe*, que vous imprimez en exergue de l'écusson, ainsi que les deux aigles que vous imprimez et placez au milieu du glacé jaune. Le tout imprimé en pâte d'amandes fondantes. Les parois du gâteau ne doivent pas être masquées, de manière que l'on aperçoive la couleur des quatre abaisses entrelacées. Ce gâteau est d'un bel effet bien exécuté.

Savarin Julien.

Pesez 500 grammes farine de gruau, 300 grammes beurre en livre, 5 œufs, 3 blancs, 30 grammes écorces d'orange coupées en petits dés, 10 grammes sel, 30 grammes sucre, 15 grammes levure l'été et 20 l'hiver. Le levain au lait et mouiller au lait. Moules poudrés d'amandes hachées fines. Siroper à 28 degrés. La farine pesée.

Mulsum et Niole.

Le *Mulsum*, c'était du vin mêlé au miel que les Romains buvaient au commencement du repas. *Niole*, jargon parisien. Chapeau d'occasion. Nioleur, celui qui les retape.

Écossais.

Foncez un cercle à flan en pâte sucrée. Garnissez le fond d'une marmelade de poires. Garnir pâte à génoise aux amandes dessus. Cuire et glacer kirsch, décorer aux fruits.

Le Joinville.

Génoise dans deux cercles à flan, où vous aurez mis de l'orangeat haché très fin dans la pâte. Une fois cuit, mettez entre chaque une couche d'abricot et de l'ananas haché. Glacez ananas, décorez de même.

Gâteau d'Aix.

Pilez une livre d'amandes fraîches avec 4 œufs; mettez en terrine, travaillez avec 10 jaunes, 4 gouttes noyau, le zeste d'un citron haché fin, une livre de sucre. Et mêlez en même temps 200 grammes fécule et 4 blancs fermes. Moules à biscuits rosace — beurrés et sucrés — four moyen. Servir tel que, sans glacer. Se conserve dix jours.

Abricot à la reine.

Foncer un cercle en pâte à foncer fine. Mettez au fond une couche de riz bien préparé, au milieu une couche de quartiers d'abricots confits. Couvrir de riz. Une fois cuit, glacer vanille, et macarons écrasés dessus.

Le Bussy.

Foncez un flan épais en pâte à brioche. Couvrez cette pâte d'une couche d'abricot et pommes mélangés. Cuisez et sitôt cuit y couler un pralin clair et au four.

Gâteau à la noix.

Pilez un quart de sucre avec un quart, moitié noisette et noix et travaillez en terrine, avec 12 jaunes de peu à peu. Kirsch, y ajouter un quart fécule et trois blancs fermes. Versez dans deux cercles à flan entourés de papier beurré. Four doux. Une fois cuit, l'on garnit le dessus d'une crème

cuite aux noisettes, l'on met l'autre abaisse dessus. Glacer vanille. Mettre autour des cuisses de noix glacées au cassé.

Châteaudun.

Bonne génoise moule à savarin. Mettre sur fond. — Garnir d'une crème charlotte. — Masquer l'extérieur, crème moka et décorer dessus même crème. Couvrir le gâteau d'un dôme en sucre filé rose, orner de losanges angélique autour du dôme, cassonner autour du gâteau.

Biscuits punch.

Travaillez 500 grammes de sucre avec 12 jaunes, 4 œufs, un zeste de citron et un d'orange hachés fin, un verre rhum, y ajouter 500 grammes fécule et farine, 3/4 beurre fondu, 4 blancs fermes. — Cuire des ronds sur papier. Les fourrer à l'abricot et les glacer au rhum par deux ou trois couches.

Millefeuille royal.

Faire des abaisses en biscuit de Savoie. En garnir la moitié purée de fraises sucrée, et l'autre moitié purée d'ananas. — Glacer fondant ananas ou fraises.

L'Oporto (Tuileries 1856).

Travaillez 500 grammes de sucre avec 12 jaunes, ajoutez-y une demi-livre d'amandes pilées avec le jus et le zeste de 8 oranges, y ajouter en mêlant les 12 blancs fermes, une demi-livre fécule. Cuire four doux. Moules génois plats. — Glacer orange.

Le pavé de Bordeaux.

Une demi-livre d'amandes pilées avec 10 jaunes, travailler à la terrine avec une demi-livre de sucre, vanille, y

ajouter un quart fécule, 100 grammes beurre fondu et 6 blancs fermes. Cuire dans des moules carrés. Les fourrer crème pralinée et chemiser amandes grillées autour. Faire dessus cinq roses en crème et des feuilles vertes à chaque.

Le Japonais.

Une demi-livre noisettes très peu grillées, pilées avec une demi-livre de sucre et passées au tamis, vanille et une pincée de farine. Vous versez cette poudre dans 8 blancs fermes. Dresser en rond et à la poche sur plaque beurrée et farinée. Faites trois abaisses par gâteau ; les fourrer à la crème au beurre au chocolat. Amandes hachées autour. Le dessus même crème, bordure autour et écrire au milieu : *Japonais*.

Victoria.

Génoise moule à moka. — Coupez en creux le milieu avec un emporte-pièce, et l'enlevez pour mettre à la place une crème au beurre pistache. Le gâteau sur fond et remettez le morceau sur la crème. Abricotez légèrement et glacez rose fraise. Un petit décor blanc au cornet ou douille autour.

Gâteau d'Alsace.

Moule à manqué foncé pâte sucrée. Pilez 100 grammes d'amandes avec un moule à baba d'eau, et travaillez à la terrine avec 100 grammes de sucre et 10 jaunes de peu à peu. Puis 100 grammes d'orangeat et citronnat hachés fin, 50 grammes farine, 100 grammes beurre fondu, 5 blancs fermes. Garnir et four moyen. Glacer citron et demi-cerises autour.

Artichauts (imités).

Pilez 200 grammes d'amandes avec 8 blancs, ajoutez 400 grammes de sucre, vanille. Mettez en terrine et remettez des blancs comme pour faire des cornets. Puis

180 grammes de farine. Vous dressez des ronds sur plaque cirée. Sitôt cuits, vous les découpez de deux grandeurs avec deux moules à étoile de cinq branches — et vivement les mettez dans un bol, pour donner la forme de l'artichaut — les cinq dents du grand moule et les cinq dents du petit moule dans deux bols différents. On les double avec une bonne crème pâtissière vanille en boule — et des pistaches hachées dessus. — Original.

Côtelettes de veau (imitées).

Avec du feuilletage usé et reposé, coupez des côtelettes de veau bonne grandeur, garnissez comme gâteau d'amandes et recouvrez. Cuire four chaud sans dorer. Une fois cuit et froid, les rouler dans des amandes hachées et grillées à l'abricot réduit. Mettre une manchette en papier au bout et servir sur plat d'argent avec sauce à l'abricot.

Fricandeau (imité).

Génoise dans une caisse carrée. La couper en trois abaisses; en fourrer deux à l'abricot et masquer avec de la pomme réduite, après avoir coupé les quatre coins et que c'est froid. Glacer avec une gelée de pommes, et piquer dessus des morceaux de citronnat coupés fins ou amandes effilées pour imiter les lardons. — Servir sur plat avec sauce abricot.

Génoise à l'italienne.

Une génoise dans un moule à baba. Sitôt froide, la couper en tranches et fourrer aux fruits hachés au kirsch et crème pâtissière mélangés. — Meringuer à l'italienne autour, décorer, poudrer et saisir au four.

SAUCES

Sauce aux pêches.

Faites cuire doucement des pêches dans du sirop à 24 degrés, très peu mouillées. Sitôt cuites, ôtez les peaux et passez au tamis. Ajoutez du sirop à 34 degrés, un peu de malvoisie ou madère, donnez un bouillon et servez. Ces sauces se servent toutes en saucières avec ou sans entremets.

Sauce abricot.

Même préparation que les pêches, même degré de sirop, ajoutez du bon noyau et servez.

Sauce fraise et framboise.

Épluchez et passez au tamis des fraises des quatre saisons, mouillez avec du sirop chaud à 34 degrés. Vanille et ne pas faire bouillir. Aux framboises, l'on met un peu de jus de citron.

Sauce au kirsch.

Faites une sauce avec de l'*Arrow-root* et du sirop à 20 degrés. Il faut que la sauce soit très serrée pour la détendre avec du kirsch. Tenir au bain-marie et ne mettre le kirsch qu'au moment de servir. Même procédé pour toutes les sauces aux liqueurs et vins fins.

L'Arrow-root.

Mot anglais, qu'on prononce *Arrô-route*, et qui veut dire racine à flèche, parce que les naturels l'emploient pour détruire l'effet des flèches empoisonnées. C'est une fécule blanche que l'on extrait de la racine du *maranta arundi-*

nacea ou india. Cette plante originaire des Indes orientales est cultivée maintenant à la Jamaïque et à la Guyane. L'Arrow-root est recommandé en médecine dans les cas d'irritation du canal intestinal ; on l'emploie aussi comme nourriture de la première enfance et pour les sauces aux fruits et liqueurs.

Purée de fraises.

Prenez des fraises des quatre saisons et les passez au tamis. Pesez une livre de purée, une livre et un quart de glace de sucre fraîche tamisée. Mélangez bien à la spatule et aussitôt en flacons bouchés et ficelés. — Placez vos flacons debout dans une cave fraîche ; mais pas humide et enterrez complètement dans le sable. Au moment de vous en servir, lui redonner du ton avec une goutte carmin et un jus de citron.

Fraises fondantes.

Égouttez des fraises confites, roulez-les légèrement dans du sucre en poudre vanillé, laissez-les sécher sur papier quelques heures. Puis, trempez-les dans du fondant vanille ou fraise.

Glaces de fraises de saison.

Passez des fraises de bois au tamis de laiton. Ajoutez-y du sirop à 30 degrés pour le mettre à 18. Un jus de citron, pincée vanille, goutte carmin et passez à l'étamine. Lorsque l'appareil est à moitié frappé, vous y ajoutez un demi-litre crème fouettée par litre.

Conserves de purée à chaud.

Vous passez des fraises de bois au tamis de laiton et les tenez à 20 degrés avec du sirop. Chauffez l'appareil pour le mettre en bouteilles, bien les ficeler ; quinze minutes d'ébullition. Les goudronner une fois froides. Pour s'en

s'en servir, verser la purée dans une terrine. Jus de citron et carmin selon la couleur, la ramener à 18 degrés.

Pêches entières en conserve.

Choisissez des pêches assez mûres pour que la peau se détache à l'eau bouillante. Bien les égoutter après les avoir rafraichies ; en remplir des bouteilles en y ajoutant du sirop à 32 degrés. Comme cela le fruit reste rond soutenu par le sirop, au lieu que si l'on mettait le sirop au-dessous de 32 degrés elles se tasseraient et perdraient leur forme. Un seul bouillon au bain-marie suffit.

Pêches en moitié mondées.

Coupez des belles pêches en deux, et comme les autres assez mûres pour que la peau se détache à l'eau bouillante. Opérez à 32 degrés comme ci-dessus.

Pêches par moitié avec la peau.

Choisissez la pêche d'une teinte légèrement rosée et assez mûre, parez les côtés. Remplissez les bouteilles et ajoutez du sirop à 28 degrés, deux minutes d'ébullition. La pêche ne peut supporter l'ébullition comme l'abricot et autres fruits.

Pêches pour glaces.

Prenez des pêches bien mûres sans tache, d'un beau blanc, épluchez-les, coupez par morceaux et tassez la bouteille en l'emplissant. Ajoutez par bouteille 100 grammes de sucre en poudre, et donnez un seul bouillon. Ficelez-les.

Esprit de framboises.

Remplir un litre ou deux de framboises pas trop mûres, que le goulot soit large. Vous versez dessus de l'alcool

à 90 degrés. Bien boucher. S'en servir au bout de quinze jours, l'on remet de l'alcool à mesure.

Esprit de citron.

Pelez des petits citrons à écorce ferme, n'enlevez pas de blanc, remplir un litre à large goulot et couvrir d'alcool à 90 degrés. S'en servir comme ci-dessus et remettre de l'alcool. Ce parfum dure longtemps et est excellent. Bien boucher.

Esprit d'orange, essence, alcoolat.

Pelez des belles oranges pas trop mûres et fines et garnissez un litre à large goulot, attention au blanc, couvrez comme ci-dessus, alcool à 90 degrés. Bien boucher. Très bon parfum pour petits fours et entremets.

Poires à l'eau-de-vie.

Faites blanchir les poires et pelez-les, puis, vous les refaites blanchir de nouveau. Lorsqu'elles sont tendres, vous les égouttez, et leur donnez un bon bouillon dans un sirop à 30 degrés. Laissez-les 24 heures dans le sirop ; redonnez le lendemain un second bouillon et les retirez tout à fait. Ajoutez-y autant d'eau-de-vie et mettez dans des bocaux, bouchez et cachetez.

ENTREMETS GELÉS ET GLACÉS

Le vrai Trois-Frères.

Presque tous les auteurs, ou d'autres qui écrivent donnent des noisettes ou des amandes broyées au gâteau trois-frères. Rien de cela n'existe. Le trois-frères s'est toujours

fait depuis sa création 1849 jusqu'à ce jour tel que : Battez à chaud 200 grammes de sucre avec six gros œufs. Vanille. Vous y ajoutez à la spatule 170 grammes farine de riz et 150 grammes de beurre fin fondu. — Petite dose. — Abricotez et carrés d'angélique et amandes pralinées.

Suprême au pralin.

Délayez 400 grammes de sucre avec 16 jaunes, 3/4 litres de lait, une gousse fendue. Lorsque ça va bouillir sortez vite en fouettant et lorsque c'est presque froid, vous versez de peu à peu en fouettant sur 600 grammes de beurre fin ramolli et 200 grammes de pralin pesé moitié amandes et avelines. Garnissez une bonne génoise et y mettez une boule de crème pralinée dessus, et glacez au café.

Bordure princesse.

Chemisez un moule à bordure cannelé avec une gelée au kirsch. Sitôt pris, emplissez-le avec une purée de marrons étendue avec de la gelée et un peu de crème fouettée mêlée avec. Que votre gelée soit bien collée. Au moment de servir, démoulez sur plat et emplissez le puits d'une crème Chantilly vanillée. Garnissez le tour de la bordure avec des dents de gelée et des petits marrons glacés entre chaque et une rosace de crème purée sur chaque dent de gelée.

Pain de riz à l'indienne.

Ayez 250 grammes de riz caroline blanchi et égoutté, le cuire avec un litre et demi de lait et un bâton vanille. Lorsqu'il est presque en purée, ajoutez-y 250 grammes de sucre en poudre et 10 grammes de gélatine fondue à part, puis, étant presque froid, y remettre un demi-litre de crème fouettée. Moulez dans un moule à dôme, faites glacer légèrement, et lorsque vous démoulez sur plat, placez au-

tour du riz une couronne d'ananas coupés ronds posés l'un sur l'autre, puis, masquez le tout avec une purée de fraises crue et sucrée avec du sirop d'ananas et kirsch.

Les gelées et procédés.

Toutes les gelées se font à un litre d'eau, 45 grammes de gélatine fine, ou *Grènetine*, on la lave vivement à l'eau fraîche et on la met dans un poêlon d'office où il y a l'eau et 300 grammes de sucre en pain. Laisser tremper une heure ; après cela, l'on met sur le feu et on la remue constamment avec une cuillère cuivre jusqu'à ce qu'elle commence à bouillir, on la retire sur le côté et l'on y ajoute 2 jus de citron, deux blancs fouettés, remettre sur feu et sitôt que la gelée bout, on la retire complètement du feu, on couvre le poêlon et on laisse pocher l'œuf, sur le bord du fourneau ; après quelques minutes, on la passe au travers d'une serviette que l'on a mouillée, tendue sur les quatre coins d'un tabouret, puis, l'on ajoute la liqueur, le jus ou le vin et l'on garnit son moule. Les jus de fruits, sont l'ananas, l'orange, le citron, la cerise, la groseille, la framboise, etc. Les liqueurs sont : le kirsch, le rhum, le noyau, le marasquin, le dantzig, l'anisette, etc. Les vins sont le Champagne, le Xérès, Madère, Marsala, Alicante, vins de paille, muscats, etc. Dans les plusieurs sortes d'opérer, voilà la meilleure et la plus répandue. On peut faire fondre le sucre à part sans le passer à la serviette.

Pudding Pompadour.

Faites bouillir 2 décilitres de lait avec un bâton fendu vanille. Ajoutez-y un quart de sucre en poudre et 25 grammes de gélatine fondue à part. Laissez refroidir, et lorsque ça commence à épaissir, ajoutez-y un demi-litre crème fouettée très ferme, et y mélangez vivement 100 grammes cerises, abricots, mirabelles coupés en dés et au kirsch,

puis 4 biscuits cuillère et 4 macarons coupés et brisés, les arroser de kirsch. Mouler cette crème dans un moule uni nappé de gelée kirsch et décoré aux fruits ; mettre sur glace une heure et demie et servir.

Beauvillers.

Ex-saucier de la maison de Condé, fut un des premiers restaurants à la carte au Palais-Royal ; eut une grande vogue en 1814 et 1815 et comme Chevet, ramassa une jolie fortune avec les alliés. Pendant la Restauration, il ceignit l'épée pour parcourir ses salons et commander ses employés. Les Vatel n'étant plus à la mode, le client ridiculisa ses manières et il cessa. Il a publié l'*Art du Cuisinier* en deux volumes, dernière édition 1848.

Blanc-manger.

Pilez 500 grammes d'amandes douces et 10 noyaux d'abricot avec un demi-litre d'eau, que vos amandes soient blanchies, lavées et essuyées ; les piler finement en mettant peu d'eau à la fois. Passez ce lait d'amandes à la serviette en bien pressant dans une terrine où il y aura 250 grammes de sucre en pain et 30 grammes de gélatine que vous aurez fait fondre avant dans un peu d'eau tiède ; mélangez bien et faites fondre sur feu doux dans un poêlon en remuant sans laisser bouillir. Passez-le au tamis de soie et ajoutez un verre de kirsch, marasquin ou anisette, ce sont les trois liqueurs qui conviennent. Aussitôt que l'appareil est refroidi, y ajouter un demi-litre de crème fouettée et versez dans un moule à bavarois huilé et l'enfoncez dans la glace avec tourtière dessus et glace. Le blanc-manger est un peu délaissé par nos chefs de bouche, il eut une grande vogue au XVII[e] et XVIII[e] siècle. C'était l'entremets favori de M[me] de Maintenon. Le marquis de Cussy l'adorait et flattait souvent Carême pour qu'il en offre au menu.

Charlotte Suédoise.

Cuisez de la génoise à 250 grammes de beurre par livre de sucre ; couchez-la sur plaque beurrée et farinée. Bien la cuire. Découpez des bandes même hauteur que le moule qui doit servir, abricotez-les et les glacez de trois couleurs. Collez-les en variant à la glace royale. Au moment de servir, on la garnit d'une crème plombière, papier au fond et on la démoule sur un fond pâte sucrée, sablé de sucre vert ou rose. Collez vivement des tout petits suédois sur le haut des bandes et couvrez d'une sultane en sucre filé ou un fond décoré.

A mon ami P. Lacam.

Albert Chevallier, *Bruxelles*.

Mousse nouvelle frappée.

Faites fondre 600 grammes de bon chocolat avec 5 décilitres d'eau, une gousse vanille, râper le chocolat et le faire fondre au poêlon avec l'eau et 500 grammes sucre en pain ; trois minutes d'ébullition, le verser bouillant sur 20 blancs d'œufs bien ferme comme meringue italienne, mettez votre appareil au froid en remuant de temps en temps. Aussitôt froid, ajoutez-y 1 litre de crème fouettée ; garnissez vos moules à mousses, papier autour et les sanglez au sel deux heures et demie. Servir sur serviette.

A mon ami P. Lacam.

Louis Bolle, Palmengarten, *Francfort-sur-Mein*.

Pudding glacé Avelane.

Cuisez un biscuit ordinaire dans un moule charlotte d'un litre. Aussitôt froid, coupez-le en tranches minces ; humectez-les bien de marasquin, remettez-les l'une sur l'autre avec une bonne purée de fraises sucrée et vanillée entre. La purée de pêche fait le même délice ; d'autre part, chemisez un autre moule à charlotte plus grand que celui

où a cuit le biscuit d'une bonne couche de glace aux fraises, mettez vivement votre biscuit au milieu. Couvrez le tout de glace aux fraises; fermez bien au beurre autour, sanglez quinze minutes et servez sur serviette; donner une saucière de crème Chantilly vanillée.

Ratafia d'oranges.

Mettez à infuser les zestes de 6 belles oranges dans 1 litre d'eau-de-vie et 1 livre de sucre pendant quinze jours, filtrez et en bouteilles; très digestif, se boit en famille.

Blanc-manger marasquin.

Pilez 400 grammes amandes douces et 15 amères fraîches émondées (que vous tenez dans l'eau) avec un litre un quart de lait et passez à la serviette. Faites fondre 50 grammes de gélatine dans 4 décilitres d'eau; ajoutez au lait d'amandes gélatine et 300 grammes de sucre en pain et un fort moule à baba de marasquin. Ajoutez 1 litre de crème fouettée et garnissez un moule huilé, et à la glace autour et dessus. L'on n'est pas forcé d'huiler les moules.

Pain de pêches.

Ayez 1 litre de pêches en purée nature. D'autre part, vous avez 4 décilitres de sirop chaud à 34 degrés. Mettez la purée avec 8 amandes de pêches mondées et écrasées dans terrine. Versez le sirop bouillant dessus et laissez infuser deux heures à couvert, puis passez le tout à l'étamine 2 fois; ajoutez 50 grammes de gélatine fondue dans un décilitre d'eau et un demi-litre de crème fouettée. Moulez et sanglez sans sel.

Bavarois moderne.

Chemisez un moule d'entremets d'une couche de gelée à

l'orange bonne teinte et sans laisser trop prendre. Ajoutez-y à l'intérieur une crème bavaroise vanille. Servir au bout de deux heures. Sangler à la glace et un de peu sel, vu la crème.

Timbale à l'orange.

Faites de la génoise à demi-livre de beurre et la cuisez sur plaque beurrée : aussitôt cuite, vous taillez le fond pour qu'il entre juste dans le moule à charlotte ; ensuite coupez vivement une bande de la hauteur du moule et entourez le moule en dedans comme Vacherin. Collez-le sur le fond au cassé ou glace royale et soudez-le de même, le faire sécher un peu. Faites une gelée à l'orange, la faire prendre sur glace dans plat à sauter. Mettez le moule dans la glace pilée et garnissez, avec la gelée aux 3/4 prise ; couvrez et sanglez dessus et autour. Deux heures suffisent. Démoulez sur plat d'argent et glacez la timbale avec de l'abricot froid détendu au sirop vanille. L'on fait de même pour les timbales de poires, d'abricot, de pêches et macédoines.

Moscovite à l'abricot.

Ayez un moule à bombe que vous luterez bien au beurre, pelez et passez au tamis des bons abricots plein vent et en faites 8 décilitres de purée, vous y ajoutez 6 noyaux pilés, les mêler à la purée les ayant passés au tamis. Mettez en terrine avec 300 grammes de sucre en poudre ; faites fondre 25 grammes gélatine dans 1 décilitre d'eau ; mêlez tout et faites prendre sur glace, mélangez-y lorsque c'est pris aux 3/4 six décilitres de crème fouettée. Garnissez et sanglez le moule glace et sel comme fromage. Torchon dessus. Servir au bout de deux heures sur serviette ou plat.

Glace chocolat à l'ancienne.

Mettez dans une terrine un quart de bon chocolat à tiédir,

versez-y même poids de sirop tiède à 34 degrés en remuant et glacez.

Pudding marquise.

Faites cuire à feu doux 12 poires bon chrétien pelées et sans pépin dans du sirop à 12 degrés. Passez-les au tamis. Ajoutez à la purée 2 décilitres de sirop à 30 degrés. Coupez en petits dés 300 grammes d'ananas confit, 200 grammes de cerises mi-sucre coupées en 4, mettez infuser l'ananas dans 2 décilitres de sirop à 22 degrés. Donnez un bouillon et laissez refroidir. Même préparation pour les cerises. Frappez un peu cette purée et y ajoutez 3 blancs de meringue italienne à 16 œufs, pour éviter le sucrage. Ajoutez vos fruits bien égouttés et garnir un moule à dôme, couvrez et sanglez comme une glace ; servir au bout de deux heures avec cette sauce.

Sauce à pudding marquise.

Mêlez 1 jus d'orange et 1 décilitre sirop à 30 degrés avec 1 demi-bouteille de Champagne ; frappez et ajoutez 1 blanc de meringue italienne, travaillez jusqu'à consistance pâte à génoise et servez dans une saucière.

A mon ami P. Lacam pour son *Mémorial*.

M. Bourgoin.

Meringue italienne pour glaces.

Un de mes amis me demandait il y a quelques jours si la meringue italienne battue sur le feu remplissait le même but que celle au sucre cuit. J'ai répondu non ! malgré que l'on fasse les deux en général à 8 œufs. Celle qui est battue sur le feu est trop lourde et trop sucrée, vu que le fouettage sur le feu mange au moins 2 blancs par livre.

Suprême de fruits.

Quatre poires bon chrétien coupées en 8, cuites dans

du sirop à 20 degrés au carmin rosé, 4 pommes calvilles coupées *idem*, cuites *idem*, vanille, 6 prunes reine-claude, 6 abricots, 6 beignets ananas, 100 grammes cerises, le tout confit ou mi-sucre, 5 décilitres de sirop à 30 degrés ; 1 décilitre marasquin à part. Faites revenir les fruits dans du sirop à 28 degrés. Lorsque tout est bien revenu, vous égouttez fruits, pommes et poires que vous rangez avec goût dans une casserole à légume; dix minutes avant de servir faites chauffer votre sirop à 30 degrés et le marasquin. Versez sur les fruits et enlevez.

Timbale du Czar.

Foncez un moule à charlotte beurré avec de la pâte brioche bien rompue et sortant de la glace; garnissez-la de fruits préparés comme pour le suprême ci-dessus. Couvrez même pâte et cuisez. Vous démoulez pour servir sur plat d'argent, faites un trou au milieu, et y coulez un fort sirop d'abricot au noyau. Saucez un peu et garnissez le dessus aux mêmes fruits.

Poudding de pêches glacé.

Mettez en terrine 300 grammes de chair de pêches passées au tamis et 150 grammes de sucre en poudre, travaillez un peu ; faites prendre dans une sorbetière en ajoutant 1 verre à madère d'eau et un demi-verre de kirsch. Quand l'appareil est prêt, coupez des biscuits en lames; foncez avec un moule uni ou cannelé, puis une couche de glace, une de biscuit et biscuit pour couvrir, mettre un papier et luter le couvercle autour. Servir au bout d'une heure à la glace sans sel.

Gelée anisette.

Pour un moule, prenez 1 litre d'eau, 350 grammes de sucre en pain, le tout dans un poêlon ; mêlez-y 12 feuilles gélatine, que vous avez trempées à l'eau froide avant de la mettre. Clarifiez avec 1 blanc d'œuf à moitié fouetté,

laissez dépouiller et passez au linge mouillé. Ajoutez 2 décilitres d'anisette Brizard que vous mêlez au liquide tiède, moulez et quelques demi-pistaches, deux heures ; glace dessus et autour.

ENTREMETS FRAPPÉS ET PUNCHS

Punch à l'orange.

Deux livres de sucre fondu avec 1 litre d'eau ; y ajouter le jus de 8 oranges et les zestes, puis le jus et zeste de 4 citrons, carmin rose, 1 litre Chablis, vous mettez le tout à 16 degrés et frappez ; avant de servir, mélangez 3 blancs meringue italienne et un quart litre marasquin.

Granit Florentin.

Préparez 3/4 sucre en pain, le jus de 4 oranges et 2 zestes râpés, 1 jus citron, 2 gouttes carmin et 1 bouteille Champagne, le tout à 16 degrés. Préparez un appareil à pralin, 125 grammes de sucre, 3 jaunes, une demi gousse, un demi-litre de lait bouillant et 80 grammes de pralin aux avelines que vous ajoutez aussitôt froid à l'appareil et frappez. Une fois à point, y ajouter un quart litre crème fouettée ; au moment de servir, ajoutez un peu de Champagne rosé en travaillant ; frappez vos deux appareils à part. Servez dans 18 ou 20 verres à sorbets plats et recouvrez le dessus des sorbets avec une légère couche de crème pralinée, semez dessus chaque verre quelques avelines pralinées en gros dés.

Sorbets pralinés.

Pour 2 litres sirop à 18 degrés avec ses parfums, ajoutez 3 blancs meringue italienne et 100 grammes de pralin très fin, moitié amandes et noisettes. Servir marasquin.

Meringue plombière.

Meringue montée que vous garnissez au moment de servir d'une bonne plombière aux fruits blancs. Mirabelles et ananas hachés kirsch.

Glace Japonaise.

Travaillez une demi-livre de sucre avec 7 jaunes et 1 litre lait bouillant, retirez lorsqu'elle fait nappe sur la spatule, vous y mélangez demi-livre pesant de pralin aux avelines. Au moment de frapper, passez le tout au tamis. Une demi-gousse en cuisant. Moule à bombe.

Punch marquise.

Faites dissoudre 500 grammes de sucre en pain avec 2 siphons d'eau de seltz, 1 bouteille de Champagne, le jus de 6 citrons, 3 jus orange et 3 jus mandarines; mettez à 18 degrés et frappez; incorporez 4 blancs meringue et rhum et servez.

Sorbets de la Cascade.

Un litre sirop à 25 degrés, 1 kilogramme fraises et framboises passées au tamis, le jus et le zeste de 2 oranges; goutte carmin, que l'appareil soit d'un beau rose. Frappez l'appareil et y ajoutez 2 blancs meringue. Servir avec kirsch dans les verres.

Sorbets granités au muscat.

Dans le Languedoc, où les muscats sont si abondants, l'on se délecte avec ces sorbets et même des glaces. Prenez 8 décilitres de raisins muscats bien mûrs, 1 décilitre de

sirop à 32 degrés, 1 jus citron; passez le tout au tamis de soie et réduisez votre appareil à 14 degrés avec du bon frontignan, frappez et servez sans meringue, au marasquin.

Plombière des Palmiers.

Émondez 500 grammes d'amandes douces et 100 grammes d'amères : pilez-les fraîches blanchies avec 150 grammes de sucre et 2 moules à babas d'eau. Le zeste de 2 citrons hachés et celui de 2 oranges râpés. Pendant ce temps, vous travaillez à la spatule 500 grammes de sucre avec 16 jaunes et y versez 2 litres lait bouillant; cuisez votre crème à la nappe, couvrant la spatule et la versez sur vos amandes bien mélangées. Passez deux fois à l'étamine et frappez sitôt froid; lorsqu'elle est bien lisse vous y ajoutez 8 décilitres crème fouettée ; moulez forme madeleine et servez après une heure sur serviette.

Nélusko au moka.

Faites 2 appareils pour garnir 2 moules à bombe à fond plat : 1° faites infuser un quart de bon café dans un demi-litre d'eau bouillante, puis vous la passez au filtre. Additionnez à l'infusion du sirop à 30 degrés afin d'arriver à 20 et que cela fasse 1 litre; 2° préparez 1 litre glace vanille aux avelines pralinées. Frappez vos 2 appareils séparément et lorsque les 2 glaces seront bien lisses, incorporez dans chaque un quart litre crème fouettée; sanglez vos 2 moules; chemisez-les à la glace moka et l'intérieur vanille au pralin. Servir sur serviette au bout d'une heure et demie.

Glace Sarah-Bernhardt.

Chemiser un moule à 6 pans, bas de forme, le panacher avec glace vanille et fraise, l'emplir d'une purée d'abricots frais sucrés à point, au marasquin; luter le moule et cou-

vercle et frappez deux heures au moins, vu l'abricot; démoulez sur plat et décorez avec une glace chocolat ferme à la douille à breton; le mettre dans une cave pour que le décor se refrappe à son tour, et servir.

Glace Francillon (entremets).

Prenez des petits moules imitant la truffe; garnissez-les de glace au chocolat; faites frapper. Lorsqu'ils sont prêts, vous les démoulez et les mettez dans un conservateur pour se raffermir. Vous prenez alors un moule à charlotte que vous chemisez légèrement de crème vanille, puis couche crème vanille et couche de fruits hachés au kirsch jusqu'à ce que ce soit bombé. Puis, vous émincez vivement vos truffes que vous posez délicatement sur la calotte et mettez à frapper deux heures au conservateur. Le démouler, que la main le retienne sur sa base et serviette.

Diables roses.

Moule Théodora, le chemiser glace fraises fraîches, l'intérieur mousse au kirsch; en servant, le décorer aux fraises confites, roulées dans du sucre cristallisé rose et crème chantilly à la douille. Pour les glaces nouvelles et variées : voir *Le Glacier classique et artistique*. Prix broché, 8 fr.

Macarons d'Amiens.

Recette de la maison Brézin, tels qu'ils furent créés en 1760. Pilez 500 grammes d'amandes émondées de la veille et pas étuvées avec 8 blancs et pas trop fin. Ajoutez-y 500 grammes de sucre et 125 grammes d'abricot passé et sucré, ou de pomme passée; si la pâte se trouve un peu ferme, mouillez avec un peu d'eau. Les coucher sur papier et à la seringue sur plaque; les cuire très tendre à four moyen. Lorsqu'ils sont froids on les descend à la cave tels que et on s'arrange pour ne les vendre qu'après trente-six

heures. Ce macaron est excellent et ne bouge pas au four, la maison en fait 50 livres à la fois.

Macarons façon Nancy.

Une livre d'amandes émondées de la veille et 2 livres sucre en pain pas trop glacé ni trop gros, pilez avec 10 blancs, vanille ; mélanger au dernier moment une demi-livre sucre cuit au petit filet ; dressez à la seringue sur papier blanc.

Macarons d'Enghien.

Broyez 500 grammes d'amandes fraîches mondées avec 150 grammes d'abricot passé, ensuite mélangez-y 650 grammes de sucre, 3 blancs fouettés fermes, 3 gouttes amandes amères, dresser sur papier et cuire sur planches mouillées, four moyen ; les coller deux par deux. Très peu cuits.

Glace aux pêches.

Mettez 1 belle pêche bien mûre dans un bol, une poignée de sucre dessus et vanille en poudre, puis 1 bon verre de kirsch, que la pêche soit couverte, laissez-la deux heures au frais, couverte. Vous avez fait une purée avec 12 à 15 pêches passées au tamis, sucrez légèrement et frappez en donnant du corps. Alors vous ôtez la peau et le noyau à la pêche et mettez dans le trou un salpicon de fruits ananas et mirabelles hachées au kirsch ; garnissez un moule à bombe et enfoncez la pêche farcie au fond. Servez au bout d'une heure.

Glace Mascotte.

Chemiser un biscuit carré, ou un moule à comtesse Marie, à la fraise, et couler dedans une mousse à l'orange avec de l'ananas haché dedans ; bien luter et sangler deux heures.

Pudding Rossini.

Beurrez gras un moule à baba; mettez une couche de biscuits cuillère, une de raisins Malaga, une de brioche. Le tout coupé en petits dés, et ainsi jusqu'au bord. Alors vous y coulez une anglaise au lait bouillant. 250 grammes de sucre, 50 grammes farine de riz, 8 jaunes, 1/2 litre de lait bouillant, cuire trois quarts d'heure au bain-marie, servir chaud sur plat avec un zambaglione au kirsch.

PETITS FOURS VARIÉS

Véritables visitandines.

Une livre d'amandes blanchies et sèches, pilées avec trois livres de sucre en pain et passé au tamis fin. Ajouter à cela 700 grammes de farine, vanille, mélanger. Cela s'appelle la composition. Prendre 450 grammes de cet appareil, le travailler à la terrine avec 9 blancs crus, de peu à peu, y ajouter 250 grammes beurre noisette, mélanger bien chaud. En tirer 22 à 15 centigrammes, moules ovales, beurrés gras.

Le meilleur des pralins.

Pour condés, manqués, jésuites, amandes pralinées, etc., un quart de noisettes brutes, les piler avec une demi-livre de sucre en pain et passer au tamis. L'on mouille avec des blancs, eau d'oranger.

Pailles de parmesan.

Prenez un quart ou plus de rognures feuilletage, abaissez-le mince sur le marbre; saupoudrez-le de parmesan bien

fin et frais, mêlez-y une pincée cayenne, donnez-lui trois tours au parmesan sans trop vous presser pour que le fromage se mélange. Après cela, abaissez-le mince et égal comme pour condé, et le coupez gros comme du macaroni. Cuisez sur plaque à four moyen. Cuits jaunes et secs, les dresser sur serviette, se mangent après les glaces.

Palets Caraques.

Pilez une demi-livre d'amandes et noisettes brutes mélangées avec 250 grammes de sucre en pain et passé au tamis, vanille. Versez en meringue sur 10 blancs fermes, ajoutez-y 50 grammes fécule. Dresser à la poche sur plaque beurrée et farinée, four un peu chaud. Les décoller et mettre sur le tour. Vous les fourrez avec un pralin amandes et noisettes grillées et cacao fondu. Fourrez vos deux abaisses avec et les coupez d'un rond allongé au coupe-pâte, le pralin mollet.

Fours Séraphins.

Travaillez 100 grammes sucre et autant de beurre en crème, en terrine, et 15 grammes d'amandes pilées à l'eau, puis 2 œufs et un quart farine. Coucher sur plaque beurrée et farinée à la poche, four chaud, y passer un pinceau de glace vanille claire sortant du four.

Fours Nilson.

Broyez 100 grammes d'amandes et 100 grammes de sucre avec 1 œuf et 1 jaune; mettez en terrine, ajoutez-y 100 gr. de beurre en crème en travaillant, et vanille, 30 grammes de farine. Couchez-les dans des petits moules ronds à fours. Une fois cuits, les tremper dans un sirop à 30 degrés au rhum. Abricotez-les au réduit et pistaches hachées dessus.

Mousse aux violettes (glace).

Infusez à couvert 20 grammes de violettes fraîches de Nice ou de Parme avec 4 décilitres d'eau bouillante, passez la au bout de cinq minutes. Travaillez 300 grammes de sucre avec 12 jaunes. Versez-y l'infusion; fouettez sur feu doux jusqu'à ce que ce soit bien mousseux, continuez à fouetter sur glace, et y ajoutez 20 grammes de violettes cristallisées, puis 1/2 litre de crème fouettée. Garnir un moule à bombe, papier autour. Bien sangler et beurrer. Servir sur serviette.

Francillons.

Petits choux Saint-Honoré, pralinés comme choux grillés. Les garnir d'une crème au beurre pralinée ou moka.

Excelsiors.

Broyez un quart d'amandes avec 2 œufs, ajoutez 200 grammes de sucre, 30 grammes farine, rhum et jus de citron, 3 blancs fermes, verser dans une caisse foncée pâte sucrée. Une fois cuit, imbiber cette pâte avec un sirop au kirsch. Abricoter, semer des amandes hachées et grillées dessus, et couper en petits carrés et ovales.

Henri IV (thé).

Broyez à sec une demi-livre d'amandes avec une livre de sucre et passez au tamis; ajoutez 60 grammes de farine. Mouillez en terrine avec un quart litre de lait; curaçao, carmin rose, 8 blancs fermes, pâte pas trop molle, dresser poche sur plaques cirées, large comme une pièce de 5 francs. Une fois cuits les enrouler autour de bâtonnets, vanille.

Quartiers d'oranges.

Broyez un quart d'amandes avec 2 petits blancs, vous y ajoutez un quart de sucre en pain sur lequel vous avez zesté une orange pâte ferme. Étendez au rouleau, coupez-les au moule ovale uni, en forme de quartiers. Les dorer à la dorure sucrée, four moyen. Une fois cuits, vous les mettez sur un rouleau huilé, pour leur faire prendre la forme de quartiers d'orange.

Bâtons à l'orange.

Faites fondre et revenir dans une casserole un quart d'écorces d'orange, un quart de sucre avec un moule d'eau, sur feu doux. Une fois mollet, piler finement et y ajouter 100 grammes farine, pâte plus ferme que les copeaux. Dresser en petits bâtons. Anisette, amandes hachées fines dessus, four un peu chaud; l'on mouille avec des œufs.

Bâtons du roi.

Mettez 150 grammes farine en fontaine, 150 grammes de sucre, 150 grammes de beurre fin, 150 grammes d'amandes en poudre, 1 œuf, vanille. Laisser reposer au frais et dresser petit, seringue douille plate et dentelle.

Galettes à l'orange.

Travaillez un quart de sucre avec 3 blancs d'œufs, à la spatule, ajoutez 60 grammes d'amandes hachées, autant d'oranges confites hachées et autant de farine. Couchez rond à la cuillère sur plaque beurrée. Tapez la plaque, et vous ajoutez une pincée d'amandes hachées au milieu, four chaud.

Tuiles noisettes.

Un quart noisettes grillées pilées avec un quart sucre,

mettre en terrine, y ajouter 50 grammes de farine, 75 gr. de beurre fin fondu, 1 œuf, des blancs. Pâte comme les tuiles sur plaques cirées, four chaud. Les appuyer sur rouleau. Essayer la pâte avant de tout cuire.

Beurre russe pour gâteaux à 10 et fours.

Mettez dans une casserole, une demi-livre d'écorces d'orange avec 300 grammes de sucre en casson; mouillez avec deux moules de lait, mettez sur feu doux, que cela fasse une pâte assez molle; pilez une demi-livre d'amandes avec l'orange, bien fin. Mettez ceci dans une livre de farine en fontaine avec 300 grammes de beurre fin, curaçao et ce qui reste dans la casserole, pétrir et laisser raffermir. En retirer treize parts, partager chaque part en quatre morceaux carrés et pincer autour avec ma gaufreuse. Ce petit gâteau est excellent et dépasse le sablé, tout en changeant et de pâte et de forme. Va pour petit four aussi.

Petits fours aux amandes (très fins).

Mettez dans le milieu d'une bande de pâte d'amandes du praliné, soit amandes ou noisettes, recouvrez même pâte, que le pralin ne bouge pas, mettez dessus une couche de pralin à manqué, poudrez et cuisez à bon four : l'on coupe la bande en carré, ovale et équerre lorsque c'est froid. On peut les glacer ou abricoter si l'on veut.

Fours en petits moules et caisses papier.

Travaillez une demi-livre de pâte d'amandes avec 2 ou 3 œufs, ajoutez 100 grammes de beurre fin fondu, vanille, 50 grammes fécule, 3 blancs fermes et ananas haché, vous mettez en variant sur chaque carré d'orange, amandes hachées ou effilées, cerises. Poudrer et cuire four ouvert un peu.

Palais à l'orange.

Mettez dans une terrine un quart amandes fraîches et un quart d'orangeat, hachés ensemble, 100 grammes de sucre et glace, 50 grammes de farine, une goutte de carmin et travaillez avec 4 blancs d'œufs. Couchez à la poche sur plaque cirée, four moyen. Décoller aussitôt.

Madeleines ananas (fours).

Mélangez un quart pâte d'amandes livre par livre, avec 100 grammes d'ananas confit haché fin. Vanille 10 grammes fécule et 3 blancs bien fermes. Garnissez des moules à fours bien beurrés et féculés. Mettez un carré ananas sur chaque. Poudrez et four moyen.

Baronnes.

Battez 100 grammes de sucre sur feu avec 3 œufs, y ajouter 50 grammes d'avelines en poudre et 100 grammes farine, vanille, 50 grammes beurre fondu. Les coucher à la poche comme palais sur plaque beurrée et farinée. Les garnir sitôt cuits d'un praliné d'amandes, et coller.

Bâtons royaux.

En fontaine, 160 grammes farine, 130 grammes beurre fin, 30 grammes glace de sucre, vanille, mélanger sans brûler et dresser à la seringue, douille plate dentelée, four moyen. Glacer au pinceau à l'orange.

Fours Bourgoin.

500 grammes farine en fontaine, 250 grammes de beurre, 300 grammes glace de sucre, vanille, 1 œuf; bien broyer

en sable, y faire boire un moule de lait en plusieurs fois en broyant. Les étendre au rouleau et imprimer au bouchon. Les fermer en boîte sitôt cuits. Très bons.

Petits marquis.

Travaillez un quart de beurre et un quart de sucre avec 4 blancs d'œufs, vanille, ajoutez-y un quart de farine. Les dresser à la poche comme palais sur plaque farinée. Les coller une fois cuits avec un fondant chocolat mélangé à du pralin en poudre.

Nougatines fondantes.

Faites fondre 350 grammes de sucre comme nougat, ajoutez-y autant d'amandes mondées entières, chaudes et sèches; sitôt belle couleur, versez sur marbre huilé; sitôt froid, pilez finement en y ajoutant 250 grammes beurre fin, vanille, 4 œufs, et 300 grammes de farine de riz. Étendre au rouleau, et cuire sur plaque beurrée à l'emporte-pièce rond; glacer abricot réduit et vanille tout chaud.

Brésiliens.

Cuire des ronds de pâte d'amandes sur papier, les décoller, faire un cordon glace autour, garnir de purée d'ananas, glacer ananas. L'on en fait à tous les fruits et gelées. Les fonds ovales.

Pralin fondant pour fours.

Une livre un quart de sucre cuit au cassé, y verser 3/4 amandes brutes et chaudes, mêler et travailler hors du feu à la spatule pour le faire tourner. Remettez-le sur le feu avec une gousse vanille fendue, le faire refondre et prendre une couleur d'or. Le renverser sur le marbre et sitôt froid,

le piler très fin, puis, vous y ajoutez 3/4 de cacao fondu en remuant vivement à la spatule. Avec cette pâte étant tiède, en faire des olives, des marrons, abricots, boules plates et autres fruits. Les glacer fondant vanille à la fourchette sur papier saupoudré de glace, parsemer des pistaches hachées ou amandes grillées. Très fin et délicat.

Cendrillons.

Travaillez à la terrine, 200 grammes de sucre, 200 gr. de farine, sel, 8 jaunes, ajoutez 100 grammes de chocolat râpé et 8 blancs fermes. Verser dans une caisse bien beurrée ; glacer au chocolat une fois cuit et couper de plusieurs façons.

Beignets ananas.

Pilez 100 grammes d'amandes avec 3 blancs, ajoutez-y 200 grammes sucre, et en mettant 50 grammes de farine, y faire entrer 3 blancs fermes, kirsch. Dresser à la poche sur papier forme petits macarons, y semer des amandes hachées fines. Une fois cuits, les décoller, abricoter le dessous, y mettre un rond ananas confit et glacer ananas.

Nougatines.

Deux petites abaisses de nougat aux amandes hachées, les coller à l'abricot chaud et réduit, les couper aussitôt, glacer au cassé, moitié pistache au milieu.

Florentines.

Mettez une abaisse de pâte d'amande ferme sur papier, vous y étalez dessus des fruits hachés au kirsch très fins, vanille. Lorsque la bande est cuite, glacez-la vivement au kirsch et découpez à votre idée.

Pâte d'amande moelleuse.

Pilez une livre d'amandes fraîches blanchies avec une livre de sucre en pain, ajoutez une goutte d'eau pour empêcher de tourner en huile. Divisez-la en plusieurs parties, et les parfumez et colorez à votre goût; glacez glace royale, pralin, abricot réduit; et formes qui vous disent. Cuire à bon four sur papier, très bon.

Tranches ananas.

Caisse de biscuits au punch imbibée de sirop d'ananas; glacer ananas, couper à volonté.

Martinique.

Pâte moelleuse aux noisettes. La coucher à la poche en S. et cuire sur papier. Garnir le dessous crème, beurre au café. Glacer id.

Chocolatines.

Caisse de biscuits au chocolat, la fourrer une fois cuite d'une crème au beurre, à la vanille, où vous aurez mis un peu de crème double. Glacer et de découper fantaisie.

Ananas en triangle.

Caisse fondant aux amandes ou autre pâte. Garnir l'intérieur d'une crème au beurre ananas et d'ananas hachés fin. Glacer ananas.

Bourbon.

Caisse de génoise aux amandes amères. Garnir d'une crème beurre café, masquer même crème et petit sucre. Découper à volonté, dessiner un décor sur chaque pièce.

Pains aux fruits.

Pâte d'aveline, livre pour livre. Mêlez fruits hachés dedans, les rouler en pain, dorer et four chaud. Les gommes et pistaches autour hachées.

Délices à l'orange.

Pilez une demi-livre d'amandes aux jaunes, ajoutez trois quarts de sucre, le jus et le zeste d'une orange, 3 écorces d'orangeat haché fin, 1/4 beurre fondu. Cuire dans une caisse à jujube, papier au fond. Glacer orange et découper avec goût.

Pains anglais (fours).

Faire fontaine avec une demi-livre farine, 350 grammes glace, 125 grammes beurre, un quart amandes broyées avec un œuf, détremper le tout avec deux œufs, faire des tout petits pains sur plaque beurrée et éloignés, dorés et fendus; four moyen.

Pavés ananas.

Abaisse pâte d'amande fondante, farcir de dés d'ananas liés à de l'abricot réduit. Garnir très épais. Sitôt cuit, glacer ananas et découper à volonté.

Le Zara.

Broyez 250 grammes d'amandes avec 6 blancs, y ajouter autant de sucre, vanille, y mélanger à la terrine 6 blancs bien fermes. Étaler sur papier et cuire mollet. Une fois froid, faire deux bandes et fourrer d'une crème aux noisettes. Couper en carré long et glacer fondant café, ou autre parfum. Semer dessus des amandes pralinées à trois-frères. Voir page 116.

Noisettes.

Farcir une caisse de génoise avec cette crème. Pilez 30 grammes d'avelines grillées avec 30 grammes de sucre en poudre bien fin, y ajouter 30 grammes beurre fin, un peu de crème double, farcir, abricoter et glacer au fondant chocolat, pistaches hachées dessus. Couper à volonté.

Jamaïques.

Fourrez des petits ronds génoise avec une crème au beurre marasquin. Les abricoter et glacer fondant rhum; demi-pistache dessus.

Odalisques.

Foncez des petits moules ovales en pâte d'amandes que vous cuisez à four chaud. Les garnir d'une confiture d'orange et les renverser sur un fond ovale abricoté. Les abricoter et glacer orange moitié cerise dessus.

Marguerites.

Fourrez de la génoise avec de la crème pralinée. Glacez fondant pistache, petit sucre dessus. Coupez en triangle.

Victorines.

Garnir des petits moules ronds foncés en pâte d'amandes, avec confiture framboise, y remettre un fond rond même pâte dessus, et glacer fondant fraises.

Ananas.

Couper 2 bandes de génoise, les fourrer à l'ananas haché fin et abricot, les couper en carré et glacer ananas; un dé dessus, id.

Printaniers.

Fourrez de la génoise confiture de fraises et couper en losange, abricoter et glacer rose fraise.

Arabesques.

Arrosez des petits carrés de génoise au sirop de café. Les glacer café et mettre dessus la moitié d'une amande grillée.

Paméla.

Foncer des petits moules cannelés en pâte d'amandes. Les cuire et garnir d'une crème au chocolat praliné et glacer fondant chocolat.

Avelines.

Faites des petits cornets de 4 centimètres pâte à cornet. Garnissez-les de crème à moka. Mettez dessus un petit rond pâte d'amandes cuit tendre. Tournez le cornet pointe en l'air et glacez café.

Gentleman.

Arrosez des petits carrés de génoise au sirop d'ananas. Glacez-les fondants pistaches et ananas. Semez des pistaches hachées dessus.

Galettes orangeades.

Mettez en terrine 500 grammes sucre, 500 grammes amandes hachées, 500 grammes écorces d'oranges confites hachées fines, 250 grammes farine, un verre esprit d'orange, quelques gouttes carmin, 1 litre crème double tiède. Mélanger le tout avec la spatule. Les coucher à la cuillère

sur 6 des plaques cirées comme pour les tuiles et bien rondes, four moyen, forts en couleur rose.

Albufera.

500 grammes d'amandes pilées avec un moule à baba de kirsch et 6 blancs d'œufs, y ajouter 300 grammes de sucre à la terrine et 100 grammes farine mélangée avec 5 blancs fermes. Cuisez en caisse, beurrez papier au fond, four moyen. Une fois froid, couper des bandes et les fourrer à une crème au beurre kirsch. Abricotez et glacez kirsch. Pistaches hachées dessus. Coupez à volonté.

Cronstadt (fours).

Travaillez 150 grammes de sucre avec 6 jaunes, 2 par 2. Ajoutez-y un quart d'amandes pilées avec 2 blancs ; 2 écorces mandarines confites et hachées ; goutte carmin, 2 zestes mandarines. Mélangez-y 90 grammes farine et fécule mélangées, 1 verre marasquin et 4 blancs fermes. Cuire en caisse beurrée. Siroper orage au pinceau. Glacer orange. Coupez à volonté et décorez.

Cronstadt (entremets).

Même pâte que ci-dessus. Moule à manqué. Glacer orange. Écrire *Cronstadt* au cornet ou crème.

Pompadours.

Pilez 250 grammes amandes fraîches émondées avec 6 blancs, ajoutez-y 3/4 sucre, mettez en terrine, vanille, mêler 15 grammes farine et 4 blancs fermes. Les dresser sur papier et à la poche forme macarons. Les coller une fois cuits à l'abricot réduit avec rhum. Glacer rhum clair.

Biscuits Mascotte.

Cuisez au grand lissé 250 grammes de sucre, versez-le sur 6 blancs fermes, et mélangez-y 6 jaunes, vanille. Puis, 180 grammes farine à la spatule. Les dresser à la poche forme palais sur plaque beurrée et farinée, four moyen. Les abricoter côté plat et glacer vanille.

Progrès.

Pilez 1 quart noisettes et 1 quart amandes avec 300 grammes de sucre et les passer au tamis. Les verser sur 8 blancs fermes. Dresser à la poche sur plaque beurrée et farinée, grandeur palais, four moyen. Les coller à 2 crèmes moka et masquer de même, petits grains cassons dessus.

Pains d'anis.

Mettre en fontaine 500 grammes de farine, 500 grammes de sucre, 10 grammes anis vert bien trié, 4 œufs. Pâte ferme, l'étendre au rouleau, et couper à l'emporte-pièce après avoir appuyé dessus des bouchons dessinés ou des bois. Les laisser étuver à froid une nuit sur plaques cirées. Cuire à four moyen. Il faut que la pâte soit blanche.

Princesses.

Pilez 250 grammes d'amandes avec 6 blancs, ajoutez 300 grammes sucre en poudre, vanille, mélanger 5 blancs fermes et 60 grammes beurre fondu. Verser dans une caisse garnie de papier beurré, four moyen. Sitôt froid, fendre et garnir entre d'une pâte d'amande fondante, bonne épaisseur. En glacer la moitié au kirsch, et découper carré, ovale, rond, etc. L'autre moitié, l'abricoter et amandes effilées et pralinées dessus, colorer au four vivement et glacer kirsch clair au pinceau.

Tranches pistaches.

Faire une bande en pâte d'amandes verte et étroite, la garnir d'un cordon de fondant au kirsch très épais et très chaud où il y aura des pistaches hachées ; refermer le fondant dans la pâte en approchant les deux bords ; lui donner la forme d'une caisse longue, plate. La gommer à la gomme épaisse, et couper à volonté. L'on peut en glacer la moitié au café. La passer à four vif, et sur papier.

Zéphirs.

Garnir des demi-bouchées biscuit avec de la crème au beurre vanillée et pistaches hachées dedans, monter la crème en pyramide. Glacer vanille.

Médicis.

Faire de petites boules en pâte d'amandes fondante au kirsch. Aplatir la boule avec 2 cerises mi-sucre, serrer un peu, et glacer à la brochette, caramel rosé.

Carrés ananas.

Même caisse que les princesses ci-dessus. Colorer la pâte jaune. Aussitôt froide, recouvrir la caisse abricotée avec de l'ananas haché additionné d'abricot cuit. Couper en petits carrés. Glacer fondant serré, à tout parfum.

Boules marrons.

Boules en purée de marrons. En glacer la moitié à la fourchette au chocolat et l'autre moitié vanille.

Amélie.

Cuisez sur une plaque bien droite de la pâte à copeaux, couleur égale. La diviser en deux parties égales. La four-

rer d'une pâte d'abricot au citron réduit, assez épais, et une fois froid, couper en carrés, losanges et équerres.

Fourrés de Provence.

Pilez 1 quart d'amandes avec 3 blancs, et ajoutez-y 170 grammes de sucre, vanille. Mélangez 3 blancs fermes. Couchez cette pâte sur une feuille de papier beurrée et à four vif. La décoller vivement au pinceau et étendre dessus de l'abricot, la rouler en serviette et l'aplatir un peu. Laissez refroidir. Puis coupez par tranches. Glacer le dessus vanille ou kirsch, y semer pistaches, faire étuver un peu.

Le Nicolas II.

Faites fondre une livre de sucre en poudre comme nougat, ajoutez-y 250 grammes de noisettes, hors *du feu épluchées* et finement hachées. Remettez sur le feu et décuisez le sucre de peu à peu avec de la crème double jusqu'à ce qu'il soit ramené au petit boulé. Parfumez-le alors avec du sucre vanillé, et versez-le sur un marbre huilé. L'étendre au rouleau de l'épaisseur d'un demi-centimètre, le découper ensuite, soit au couteau ou à l'emporte-pièce en petit format. Lorsqu'ils sont refroidis, les tremper dans de la couverture de chocolat, pas trop épaisse, y parsemer aussitôt une pincée pistaches hachées.

FÉLIX BARTHÉLEMY.

Fours assortis.

Pour tous les petits fours, meringues, amandes, génoises, etc., voir la table alphabétique de ce volume.

DES GAUFRES ET GAUFRETTES

Gaufres à la parisienne.

Travaillez en terrine 1 kilogramme de gruau avec

6 œufs, 50 grammes de levure délayée à l'eau tiède et 1 litre de lait. Travaillez votre pâte 10 minutes, bien la lisser, la faire fermenter une forte demi-heure au chaud, après y avoir ajouté 20 grammes de sel, 100 grammes de sucre en poudre et 2 verres de rhum. Retravaillez votre pâte et si elle est trop ferme, vous y ajoutez un œuf et du lait tiède. Chauffez les gaufriers, essuyez-les. Les graisser à la couenne ou au beurre clarifié.

Gaufres à la russe.

Travaillez 1 quart de beurre fin avec 7 jaunes, sel, 30 grammes de sucre vanillé et 1 demi-verre crème tiède, ajoutez les 7 blancs fermes et 100 grammes de farine. Cuisez comme les autres gaufres.

Gaufres feuilletage.

Couper des carrés de feuilletage entier ou rognures, les étendre un peu, et les cuire aux fers. Les abricoter pour les manger.

Gaufrettes du Nord.

Une livre de farine en fontaine, 1 livre de cassonade blanche, 3/4 de beurre, 4 jaunes, 3 grammes ammoniac, 1 demi-moule de lait, pâte ferme, la fraser sans coriacer. Les mouler rondes et les mettre à cuire dans les fers ; elles s'allongent par la pression. Vingt à la livre, douze pour 50 centimes.

Gaufres légères.

Mettez dans une terrine 3 œufs, 40 grammes de sucre poudre, 20 grammes sel. Délayez à l'eau froide, ajoutez 1 kilog farine et mouillez à l'eau tiède, travaillez à la spatule comme pâte à frire, lissez bien, versez-y 200 grammes beurre fondu et 20 grammes levure délayée à l'eau tiède. Couvrez votre terrine et lorsque votre pâte est levée, vous

la mouillez au lait comme les pannequets et cuisez dans des gaufriers très chauds et beurrés. Les poudrer au sucre vanillé sitôt cuites.

Gaufres fines.

250 grammes de farine en terrine, mélangez avec 8 jaunes et 1 demi-litre de lait, sel, une demi-livre beurre fondu. Mêler avec 10 blancs ferme. Cuire dans les gaufriers. Les poudrer, 50 centimes la douzaine. En vogue Nord et Belgique.

Gaufres d'Alicante.

Remuez au fouet 1 quart de farine, 100 grammes de sucre, 2 œufs, sel, versez de peu à peu un verre de Malaga, mettre du lait si c'est dur. Pâte lisse, cuire mince au gaufrier. Les rouler en cigarettes ou en cornets.

Gaufres d'Ostende.

300 grammes farine en fontaine, 10 grammes levure et pincée cannelle, délayez au lait tiède et 2 œufs, sel. Travaillez la pâte et y ajoutez 125 grammes beurre manié et à la fin 125 grammes sucre candi très fin. Laissez revenir une demi-heure, rompez-la et la divisez en dix ou douze morceaux. Les mouler et étendre au rouleau grandeur des fers. Les cuire doucement.

Gaufres fines à 5 cent.

Un kilog farine en fontaine, sel, 3/4 sucre en poudre, 3/4 cassonade, 500 grammes beurre frais, 8 œufs, une cuillerée cannelle, une noix muscade râpée, 6 grammes d'ammoniac. Pétrissez et laissez reposer deux heures. Rompez la pâte. Vous en pesez 1 livre pour en tirer 34.

Roulez-les en forme de quenelles et les cuisez dans un fer forme losange.

Gaufres belges à 10 cent.

Cinq kilogs farine en fontaine, 7 livres sucre candi pilé et passé au tamis fin, 100 grammes sel, 4 livres de beurre frais en crème, 50 grammes cannelle en poudre, 30 œufs. Pétrir et laisser reposer la pâte douze heures. Pesez 300 grammes de cette pâte et en coupez douze morceaux, les abaisser ovales ; les cuire avec fers plats à grands carreaux. Ces fers se trouvent chez tous les moulistes.

Gaufres belges à 5 cent.

Cinq kilogs farine en fontaine, 100 grammes sel, 6 livres 300 grammes sucre candi pilé et passé au tamis fin, 3 livres 200 grammes de beurre en crème, 50 grammes de cannelle, 28 œufs. Pétrir et laisser reposer la pâte douze heures. Faites-en 28 à la livre roulés forme quenelles et cuire à feu doux, fers à petits dessins.

Gaufrettes à glace à 10 cent.

Prenez 300 grammes de beurre fondu fin en terrine, travaillez et ajoutez 600 grammes de glace de sucre et y incorporez 12 œufs l'un après l'autre, 600 grammes de farine, sel, vanille et 1 litre et demi de lait. Le tout bien lisse et liquide. Cuire dans fers à gaufrettes et les rouler au bâton et en boîtes.

Cigarettes pour glaces.

Travaillez en terrine 250 grammes sucre en poudre avec 4 œufs, sel, ajoutez-y 4 autres œufs peu à peu, puis 250 grammes de farine, 100 grammes beurre fondu, un

verre d'eau-de-vie. Pâte lisse et liquide, fers bien chauds et beurrés. Les rouler autour d'une baguette en osier et en boîte fermée.

Gaufres hollandaises.

Délayez 500 grammes farine dans une terrine avec un demi-litre de lait, sel, puis 16 jaunes et 500 grammes beurre fondu, vanille, y ajouter 16 blancs ferme. Faire chauffer deux fers à grands carreaux bien marqués ; garnir et cuire comme les autres. Lorsqu'elles sont froides, on masque le dessus avec de la crème Chantilly ferme et sucrée et l'on fait un dessin dessus en crème au cornet, ou le nom du patron ; on les vend 50 centimes la douzaine et avec le nom 75 centimes et même 1 franc.

Gaufres fourrées crème vanille à 10 cent.

Un kilog farine en fontaine, sel, 500 grammes de beurre frais, 1 quart sucre en poudre, 6 œufs entiers, 10 grammes d'ammoniac. Pétrir et laisser reposer deux heures. Abaisser cette pâte de 2 millimètres, la découper ensuite à l'emporte-pièce ovale. Les cuire dans un fer à petit dessin sur feu vif. Sitôt cuites les fendre et fourrer avec cette crème! Battez en terrine 500 grammes de beurre fin en crème, vanille et 1 livre et demie de sucre en poudre, l'on met cannelle si l'on veut, et fourrer avec.

Gaufres fourrées à 5 cent.

Un kilog farine en fontaine, sel, 3/4 saindoux non salé, 1 quart de sucre en poudre, 15 grammes d'ammoniac, 1 demi-litre de lait, pâte ferme. Au bout de deux heures la rompre et l'abaisser à 2 millimètres d'épaisseur. Cuire comme ci-dessus, fers à petits carreaux. Les fendre sitôt et les fourrer avec cet appareil. Délayez 1 kilog casso-

nade blanche avec presque 1/4 litre d'eau, parfum vanille ou cannelle. Il n'y a pas de pays au monde comme le Nord et la Belgique pour faire des quantités de gaufres. Cette mode était déjà grande du temps de François I[er], comme les gaudes en Franche-Comté.

Gaudes et Polenta.

Mettez à cuire à la noisette dans une marmite 60 grammes de beurre. Délayez, si vous êtes 10, autant de cuillerées de maïs, selon votre bourse, au lait, au bouillon ou à l'eau, et versez sur le beurre cette pâte molle en tournant, salez légèrement et laissez cuire vingt minutes. Vous versez cette bouillie dans un plat. Les gaudes épaisses coupées froides par tranches, cuites sur le gril, ou frites au beurre et sucrées, sont un entremets très goûté par les Francs-Comtois. Leur nom vient de la fleur (*Gaude reseda*) appelée fleur de soleil.

Brillantines pour socles et entremets.

125 grammes de gomme arabique, ou, à défaut, de la gélatine ; la faire dissoudre dans un verre d'eau tiède. Versez-la sur un verre à vitre, couvrez-en la surface, faites sécher quelques minutes à l'étuve. Retirez de l'étuve et grattez avec un couteau, faites tomber sur un papier, passez-la au tamis et servez-vous-en. On colore sa gomme au carmin que l'on veut, avant de la couler.

Sucre soufflé, pour rochers.

Cuisez 1 livre de sucre dans un poêlon assez grand, entre le grand et le petit cassé ; pendant qu'il cuit, travaillez dans un bol une cuillerée à bouche de glace royale ferme. Le sucre étant cuit, retirez du feu et y versez votre glace, mélangez bien à la spatule, aussitôt le sucre monte

et retombe. Il faut, lorsqu'il remonte une seconde fois, le verser de suite dans un tamis que vous aurez garni partout de papier écolier bien huilé. Couvrez d'un papier et, aussitôt froid, le casser en morceaux pour la confection des rochers. Si vous voulez votre sucre de couleur, vous colorez votre glace. Que le poêlon soit grand pour que le sucre puisse gonfler. Les confiseurs appelaient ce sucre, autrefois, Trocadéro, vu qu'il nous est venu d'Espagne.

Sucre foulé ou tassé.

Prenez une terrine et y mettez du sucre en poudre, selon ce qu'il vous faut pour vos objets. Humectez-le avec une eau gommée ainsi préparée! Faites dissoudre à froid 15 grammes gomme arabique dans trois verres d'eau et la passez à la serviette. Lorsque votre sucre bien manié a la consistance du sable humide, ou lorsqu'en en prenant une poignée que l'on presse fortement on peut en former une boule, imitant la boule de neige, sans laisser d'humidité à la main, à ce moment le sucre peut être moulé, soit pour corbeille, coupe, panier, vase et autres pièces. L'on peut mouler le sucre dans des vases de cuivre, fer-blanc, porcelaine, plâtre, etc., autant qu'il aura la force de subir la forte pression qui doit être faite à la main et sans frapper. Puis, aussitôt on démoule sur plaque, ou bien sur un fort tamis bien droit. Laisser sécher à l'abri de la poussière, puis, faites des trous au centre à la vrille pour l'ajustement des pièces et supports.

Cire à modeler.

Cire jaune 1 livre, poix de Bretagne un quart, saindoux 60 grammes, essence térébenthine 30 grammes. Mettez dans un poêlon en terre ou une casserole bien étamée, un peu d'eau, puis les ingrédients ci-dessus, faites fondre doucement, en faisant arriver à l'ébullition. Laissez bouil-

lir, écumez bien, ajoutez deux poignées d'ocre rouge, passez le tout au travers d'une mousseline ; laissez refroidir, puis battez-la pour la ramollir en lui donnant du corps. Mettez en bâton pour vous en servir.

Essence de café pour nos services.

Broyez très fin 250 grammes de bon café frais brûlé (ou torréfié) avec 25 grammes de chicorée. Faites bouillir 1 litre et demi d'eau et versez-la dessus peu à peu. Recommencez l'opération trois fois en faisant chauffer le liquide chaque fois. Le filtre bien fermé. Vous en tirez 3/4 de litre. Vous mélangez 1 quart de litre de caramel frais fait comme suit : Vous avez conservé le marc de café que vous faites bouillir dans un quart litre d'eau, passez cette eau dans un filtre ou linge et mouillez votre caramel avec, le plus concentré possible. Mélangez bien le tout et en flacons bien bouchés. Les passer cinq minutes à l'ébullition si on veut la conserver. Le tout bien chaud. Pour moka. Glaces pour fours et entremets.

Galettes fines de Trouville.

Une livre farine en fontaine, 3/4 sucre, 3/4 beurre, 1 zeste citron haché, 1 zeste orange râpé, pointe muscade, 3 œufs, 4 jaunes. Bien mélanger le sucre et le beurre avec les œufs et puis la farine. Frasez une fois, faire la pâte la veille et au frais. Moulez vos galettes ovales dans des cercles beurrés ou papier. Dorez fort et rayez profond, four modéré.

Galette fine paysanne.

Deux livres de bon gruau, 20 grammes de sel, 4 œufs, un litre de bonne crème et une livre de bon beurre. Mélangez bien le tout sans fraser. Laissez reposer et don-

nez deux tours par intervalle de cinq minutes. Moulez, dorez, rayez et bon four.

Rochers parisiens.

Remuez au poêlon sur feu doux 200 grammes sucre, 200 grammes amandes effilées, un jus citron, vanille et 4 blancs. Lorsque l'appareil est épaissi, le laisser un peu refroidir ; puis, les coucher sur papier à la cuillère, gros comme une noix. Cuire à bon four et gommer.

Gâteau Troyen (pour fêtes).

Une livre de beurre, sel, une livre farine en fontaine, 10 grammes sel, un quart d'amandes hachées fin. Détrempez le tout comme galette et au lait ; les dresser minces, chiqueter, dorer, rayer, cuire à four chaud. Les glacer comme feuilletage. Très bon.

Les Sacristains.

Faire une bande plus épaisse que les condés en feuilletage et même largeur. La dorer et semer dessus des amandes hachées fin. Poudrer et les tourner en vrillon, mettre sur plaque, four chaud.

Pain à la grecque, d'Ostende.

Mettez 6 livres de farine dans une sébile en bois, 80 grammes de levure, détrempez au lait tiède et faire une pâte mollette. Mettez à lever au chaud. Aussitôt levé y ajouter 3 livres de beurre manié en crème, 60 grammes de sel et 25 grammes de cannelle. Remettre à lever. Rompre la pâte et couper des morceaux que l'on roule dans le sucre cristallisé et on les met en long sur des plaques beurrées, comme les grissinis. Les laisser lever

un peu et les cuire après la pâte à choux, se méfier de les colorer dessus et dessous par rapport au sucre contenu dans la pâte. Se vendent au poids. Les couper long comme les grissinis sortant du four. J'en ai quatre ou cinq recettes. C'est la plus commode. Ce gâteau se conserve huit à dix jours et très bon pour le café, le thé et estomac faible. En vogue dans le Nord et la Belgique. Pas les dorer. L'on en ferait au besoin en pâte à brioche, 1 fr. 50 la livre, vu que c'est à peu près. L'essentiel, c'est le roulage dans le sucre cristallisé.

Croustades à la Viennoise.

A notre ami Lacam. — Avoir deux moules d'égale dimension avec douille, dit *moule à kougloff*. Les beurrer et les garnir la veille à moitié moule de pâte à brioche commune. Le matin, étant bien levés et plein le moule, les cuire et bien atteints pour qu'ils ne se foncent ni se rétrécissent (*dans la grosse cavalerie on dénomme cela racacher!!! Attrape, ami Lacam*). Une fois cuits, les mettre sur grille. Le lendemain, vous les cintrez attentivement avec le petit couteau pour obtenir deux couvercles si vous voulez éviter le bris; remettez les croûtes dans les moules et évidez-les le plus possible sans les trouer pour obtenir deux croustades minces et légères. Agissez de même pour les couvercles et tenez au chaud, garnissez l'intérieur avec une crème à Saint-Honoré à purée de marrons, vanillée, et çà et là quelques morceaux concassés : replacez les couvercles, et les renversez tels sur plat. Saupoudrez de glace de sucre et servez. Cet entremets a beaucoup de succès, en ce sens que les convives pensent trancher dans une masse compacte, et c'est tout le contraire.

Envoyé à l'historien de la pâtisserie, Albert CHEVALLIER,

Bruxelles.

Glace Gwendoline.

Avoir deux moules unis et un peu évasés avec leur couvercle, et plus bas que des moules à charlotte. Les chemiser de glace vanillée, les garnir de glace mandarine ou orange dans le milieu, recouvrir de glace vanille et bien frapper. Après avoir lavé vos moules à l'eau dégourdie, démoulez et panez vos entremets aux amandes hachées et grillées, placez-les vivement sur serviettes, et enfoncez un bâtonnet en pâte sucrée dans le flan de la glace, et dans le bout mettre une papillote : cela imite un jambonneau; les présenter avec des gaufrettes dites cigarettes.

Gaufrettes (dites cigarettes).

Prenez 1 livre de crème fouettée, 1 livre de glace de sucre et 1 livre de farine tamisée. Mélangez le tout avec 4 blancs fermes. Les coucher rondes sur plaque cirée, cuire, et les rouler sur un petit bâton vanille.

Bavarois.

Beurrez votre moule au beurre fin fondu, et passez-le au sucre comme pour biscuit, garnissez avec votre crème. Ce bavarois se démoule tout seul sans tremper ni souffler, et est d'un bon effet. L'on ne beurre pas ceux qui sont chemisés à la gelée.

Riz Émile Bernard.

Faites blanchir 1 quart de beau riz dans 1 litre d'eau ; une fois bien crevé, le mouiller avec un bon demi-litre de lait, une gousse vanille fendue, un grain de sel, et laisser cuire doucement. Mettez 5 jaunes et 1 quart de sucre en poudre dans une casserole, et travaillez comme une anglaise sur feu doux

avec un petit moule de lait, ajoutez cinq feuilles gélatine. Une fois fondue, y ajouter en travaillant hors du feu comme moka, 1 quart de beurre fin, le riz bien poché, un moule de rhum, et un salpicon de fruits imbibés au rhum. Finir le mélange par 3 blancs fermes. Garnir avec, un moule à cylindre beurré gras et poudré de sucre. Décorer le fond avec cerises et petits ronds d'ananas. Mettre à la glace une heure. Démouler sur plat d'argent. Servir un sirop léger au rhum avec fruits confits coupés fins.

Créé en l'honneur du maître, par Benoist,

Confiseur à Niort.

Riz glacé Impératrice.

Faites blanchir 1 quart de riz dans 1 litre d'eau comme ci-dessus. Une fois bien crevé, y ajouter un demi-litre de lait, une gousse vanille, 60 grammes de sucre et laissez cuire doucement. Puis vous y ajoutez une anglaise aux fruits confits, coupés et imbibés au kirsch avec quelques corinthes et smyrnes. Vous prenez un peu cet appareil à la sorbetière très peu sanglée, et ne pas casser le riz en passant la houlette. Aussitôt pris, vous garnissez un moule à cylindre qui est déjà dans de la glace. Tassez bien et couvrez papier, tourtière et glace. Une heure suffit, démoulez sur serviette. Servir une anglaise aux fruits imbibés, ou un zambaglione au kirsch.

Bombe Impératrice et Plombières Impériale.

Voir *Bombe impératrice*, p. 139, et *Plombières impériale*, p. 140.

Le gâteau Russe (1895).

Battez sur feu doux 500 grammes de sucre avec 12 œufs, vous y ajoutez une fois pris et en fouettant 1 quart d'écorces d'oranges confites et ramollies que vous avez pilées avec 1 quart de noisettes grillées et 2 œufs, le tout très

fin, vanille ; finir avec 375 grammes fécule et 125 grammes beurre fondu. Verser cette pâte dans des moules carrés, cannellés genre brioche, que vous avez beurrés gras et poudrés d'amandes effilées un peu grillées, four moyen. Servir tel que.

Truffes Benoist.

Pour ce petit four, l'essentiel, c'est d'avoir du bon alcool et vieux de 80 à 90 degrés, ou de la bonne eau-de-vie vieille. Préparez des raisins muscats-jésus frais cueillis, et mettez-les dans cet alcool un bon mois au moins. L'on en remplit un grand bocal que l'on bouche bien, et l'on en a pour toute l'année. Lorsque vous voulez vous en servir, vous les égouttez, puis vous les trempez dans un fondant vanille bien chauffé et les retirez avec la comète ou fourchette des confiseurs. Ensuite, vous faites fondre de la bonne couverture au bain-marie, vous trempez vos raisins dedans, et les posez pour les rouler dans une préparation de moitié chocolat râpé et moitié de chocolat granulé, et mettez dans des caisses papier. L'on croirait des truffes. 4 francs la livre, deux ou trois gousses dans l'alcool. Les raisins de Malaga ont la peau trop dure.

Pommes japonaises.

A la saison des cerises, remplissez-en un bocal à l'alcool ou vieille eau-de-vie de 80 à 90 degrés, et dénoyautées, avec 4 à 5 gousses vanille et une poignée cassis. Vous pouvez vous en servir au bout d'un mois ou deux, vous les égouttez et à la place du noyau, vous poussez au cornet du fondant vanille et kirsch. Vous abaissez de la pâte d'amandes d'Aboukir, dont vous coupez des ronds à l'emporte-pièce pour envelopper vos cerises ; les tenir rondes et bien soudées. Ensuite, vous les glacez au fondant jaune chaud, et y posez un grain de corinthe pour former l'œil ; lorsqu'elles sont sèches, vous prenez du carmin en poudre

très fin, vous passez vos pommes au-dessus de la vapeur d'eau, et vous appuyez sur un côté un morceau de ouate qui a touché le carmin et vous avez votre couleur sur la pomme. Le fondant fond doucement dans la cerise et vous mouille le palais en la mangeant. Mettre en caisse de papier.

Pâte à four de longue durée.

Foncez une caisse à jujube en pâte sucrée, et garnissez avec cet appareil. Vous avez pilé une demi-livre d'amandes et autant de sucre, et passé au tamis ; vous mettez dans une terrine deux cuillerées à bouche de crème à tartelettes de Bordeaux que vous travaillez avec 2 petits œufs, vanille ; vous y ajoutez votre poudre d'amandes et mélangez en même temps 60 grammes de beurre fondu. Amandes effilées dessus et poudrer. Cuire à four chaud. L'on en fait des gros dans cercles à flan. Ceux pour petits fours, les couper très petits, en laisser aux amandes et glacer les autres de plusieurs couleurs. Rien de meilleur et de si moelleux.

Crème de cuisine.

Le cuisinier a toujours beaucoup de blancs et jamais de jaunes ; mettez un cercle à flan au fond d'un plat, faites une bordure de biscuits cuillère coupés en équerre autour. Faites de la meringue bien ferme et vanillée, ajoutez-y de la crème Chantilly et garnissez votre plat à la poche, corne ou cuillère, sortez le cercle et servez. Saucière de sirop de fraises ou framboises si c'est la saison, zambaglione l'hiver.

Le non-autorisé.

Ce gâteau fut créé en 1882 par M. Jacoméla, pâtissier, 12, place du Pilori, à Niort, en l'honneur du comte de Chambord. Vous pilez 500 grammes d'amandes, moitié grillées et moitié sans l'être, mais blanchies, avec 500 gr. de sucre, vous les passez au tamis, et gardez celles de la fin

que vous pralinerez à la bassine pour mettre dessus une fois le gâteau fini, et une couronne en pâte d'amandes au milieu que vous avez monté dans un moule en soufre fait exprès. La recette est la même que celle que j'ai donnée au commencement du Supplément, hors les noisettes.

Gâteau sableux.

Mettez en terrine 250 grammes de beurre en crème, vanille, mélangez sans travailler de peu à peu, 3 œufs, 250 grammes de sucre et 250 grammes de fécule fine, que vous mettez par cuillerées (sucre et fécule), en mêlant. Garnir avec, un cercle à flan avec papier au fond et autour, four un peu doux. Sortir le cercle et le glacer vanille. Laisser le papier écolier dessous et autour pour ne pas briser le gâteau. Le papier beurré.

Le fondant sablé.

Travaillez à la terrine 1 livre de beurre en crème avec 1 livre de sucre en poudre, vanille, ajoutez-y 12 jaunes, de peu à peu; une fois bien lisse, mélangez en même temps 10 blancs fermes et 3/4 fécule et gruau mélangés. Moules à manqués bien beurrés, four moyen, démouler avec précaution, glacer kirsch. Ce gâteau et celui du congrès sont tirés du gâteau Mathilde 1852, et le Mathilde est tiré du gâteau Plum-cake 1830, qui fut tiré du gâteau Kougleauf 1610. Vous voyez, mes collègues, que l'on travaillait bien autrefois. Le Kügelhof est allemand, le Plumcake est anglais, et les trois autres sont français.

La Boutargue.

C'est le caviar des Marseillais. Préparation culinaire faite avec les œufs et le sang du *muge*, poisson de la Méditerranée. On sale ces œufs, on les broie, on les réduit en une pâtée que l'on fait sécher au soleil. A Marseille, on mange la boutargue avec de l'huile d'olive et du citron.

La meilleure boutargue vient de Tunis. Le *muge*, vulgairement *mulet*, connu des anciens, est encore un des meilleurs poissons, sa chair est tendre, grasse et d'un goût agréable.

Gâteau Chaudron.

Mettez 1 kilo de farine dans une terrine, et faites le levain avec 30 grammes de levure et du lait chaud. Laissez revenir comme il faut, puis vous ajoutez 20 grammes sel, 40 grammes sucre, 4 œufs et 2 décilitres de lait ; pétrissez bien et ajoutez 4 œufs de peu à peu et 550 grammes de beurre en crème, moules à charlottes beurrés, faire lever et cuire four moyen. Créé par Favart, en 1710, en l'honneur de Chaudron, riche propriétaire de ses amis. Ce gâteau est encore très en vogue à Charleville, où M. Grulé, neveu de Jules Gouffé, l'apporta en 1865. C'est à peu près la même pâte que le gâteau mollet qui se fait à Reims.

Gâteau Savigny.

Battez sur un feu doux 300 grammes de sucre avec 10 œufs et vanille ; lorsque c'est presque monté et froid, vous y ajoutez 200 grammes de pralin très fin et 2 œufs. Un bon coup de fouet, et mélangez à la spatule 160 grammes de farine et 160 grammes de beurre fondu. Cuire à four moyen dans des moules à brioche. Les couper en trois et fourrer à la crème vanille au pralin. Glacer le dessus café. Garnir le tour d'amandes pralinées fines et écrire dessus *Savigny*.

A notre historien et praticien P. Lacam,

Son ami Léopold Hanni.

Quelques instructions utiles.

Il y a un marché très important à Pézenas (Hérault), tous les samedis, pour les vins et les 3/6. Le cours de ce marché est le régulateur du prix des 3/6 dans toute l'Eu-

rope. Bédarieux (Hérault) possède 9 fabricants de *Biscotins*, dits *d'Aix*. Alby (Tarn) a 5 fabricants de *Gimbelettes*. Montmorillon (Vienne) a 5 fabricants de macarons, dits *Montmorillons*. Saint-Emilion (Gironde) a 5 fabricants de macarons, dits *Saint-Emilions*. Je m'arrête là.

Quelques mots sur nos manières.

Pour le travail, chaque ville a ses noms. A Bordeaux, l'on dit faire une *composition*. A Paris, l'on dit préparer une *dose*, un *appareil*, une *venue*, une *pétrie*. A Lyon, l'on dit une *masse*. A Nantes, une *préparation*. Quelques auteurs du siècle disent *formule*, d'autres *manipulation*, d'autres une *pesée*, et d'autres une *dose*. Tous ces noms sont bons. Le principal, c'est de bien faire les *recettes* comme elles sont écrites par poids et par mesure. Mais combien d'auteurs qui s'expliquent mal et en longueurs! C'est ce qui a fait reconnaître cet avantage à mes livres par nos grands praticiens, c'est que ce que je donne est court et bon. Ah ! dame, je ne suis pas prodigue en gravures, ça coûte d'abord beaucoup d'argent et ce n'est que de la poudre aux yeux. Un bon livre se passe de *cornes*, de *pinceaux*, de *roulettes*, et de *spatules* en effigie. Tout apprenti connaît cela en venant au monde.

Antonin Carême.

J'ai fait imprimer la lettre à Carême pour éviter à ces messieurs de défaire cette relique trop souvent et de l'abîmer. L'essentiel était de donner une vraie lettre du grand maître avec son style, écrite par lui, et vous l'avez. La reproduction est exacte. Ceux qui voudront voir l'original, je le leur montrerai avec plaisir. Et, je vous assure que cette lettre toute raccommodée qu'elle est, a une grande valeur; et par combien de centaines de mains a-t-elle passé avant que M. Emile Bernard m'en fasse l'offrande !

P. Lacam.

CRITIQUES CULINAIRES

Ce que mangent ces dames.

Il m'est tombé il y a 8 jours, sous la main, une petite brochure de 69 pages : *Le Vrai Pâtissier français fin de siècle. Pâtisserie de fabrique*, et voici ce que j'ai pu juger de ces petits fours à 14 sous et 16 sous la livre, et les macarons à 20 sous que ces dames à chapeau clinquant, voilette et gants beurre frais, achètent chez les épiciers et sur les marchés de la banlieue, où la poussière et les chiens se chargent du parfum. Dans cette brochure, où, tous les gâteaux qui se vendent au poids, soit biscuits, macarons, croquignolles et petits fours, vous trouvez partout de l'*albumine*, de la purée de *pomme de terre*, de la chapelure et de la gomme *adragante* (la chapelure faite avec les vieilles croûtes qui ont roulé un peu partout et souvent achetées au chiffonnier), du sel de tartre, potasse etc., sans parler d'autres ingrédients. L'*albumine* : vous croyez que c'est des blancs d'œufs, mes amis; détrompez-vous. L'*albumine* est une matière visqueuse, blanchâtre, d'une saveur un peu salée et qui constitue l'un des éléments des corps organisés (animaux et végétaux) (1). Elle se distingue des autres substances organiques par la propriété qu'elle possède de se coaguler par la chaleur. Elle constitue presque en totalité le blanc d'œuf et le *sérum* du sang; on la trouve dans la matière cérébrale et nerveuse, dans l'humeur vitrée de l'œil, dans l'eau des hydropiques et dans tous les liquides séreux. Les cheveux, les ongles, les durillons de toutes sortes sont formés d'albumine concrétée. Elle est également contenue dans le suc des légumes, des raves, des choux-fleurs, des asperges; quand on

(1) Artières, fabrique d'albumine, spécialité pour les pâtissiers et les confiseurs à Millau (*Aveyron*). Sauze, fabrique d'albumine à l'Ile-Verte, Grenoble (*Isère*).

fait bouillir ce suc, il s'en sépare un *coagulum* qui est identique au blanc d'œuf. Les amandes et les noix, en renferment aussi. L'*albumine* est une combinaison de carbone, d'hydrogène, d'azote et d'oxygène avec de petites quantités de soufre et de phosphore. On s'en sert en médecine en cas d'empoisonnement par des sels minéraux (principalement de cuivre ou de mercure). Battue ou mêlée avec l'huile, elle guérit les brûlures récentes. Dans les arts, on l'emploie pour clarifier les divers liquides, des sucres, les gelées, etc., et pour coller les vins, parce qu'elle forme en se coagulant une sorte de réseau qui entraine les substances tenues en suspension dans ces liquides. On s'en sert encore pour donner plus de blancheur et de légèreté à certaines pâtes; pour recoller la porcelaine et le verre cassés. Or, voici pour l'*albumine* une recette de biscuits de fabrique que ces petites dames se paient à quatre sous le paquet de douze biscuits, et qui invitent du monde *chic* à dîner chez elles. Nous parlons de ces petits rentiers qui ont juste de quoi s'acheter de la toilette et qui se privent du nécessaire pour recevoir une fois par semaine avec ces petits fours, macarons et biscuits qui, au besoin, peuvent vous donner de fortes indispositions, et dont la purée de pommes de terre est souvent fermentée. Voilà, mesdames le bon marché qui est toujours trop cher.

Biscuits bon marché à la pièce.

Ceux-là, on en donne 15 pour 10 sous. Travaillez 400 grammes de sucre avec 24 jaunes, vous y ajoutez 550 gr. de farine, et vous y mêlez vos blancs fermes avec un quart de litre d'albumine que vous avez montée avec les blancs. Régalez-vous, mesdames, voilà le plaisir !

Macarons moelleux.

Broyez 500 grammes d'amandes avec 1 kilo de sucre,

mouillez moitié blancs, moitié albumine, mêlez-y 200 grammes de purée de pommes de terre froide, vanillez et dressez.

Fours-amandes.

Broyez 500 grammes d'amandes avec 900 grammes de sucre et 250 grammes de croûtes de pain. Passez le tout au tamis; travaillez le tout aux blancs et à l'albumine et dressez à volonté.

Croquignolles sans œufs.

Mélangez un litre et demi d'albumine avec 2 kilos de sucre, 1 gramme de carbonate, et ajoutez-y 3 kilos de farine, citron, très peu travaillé; dressez et étuvez.

Manière d'employer l'albumine.

Délayez 75 grammes d'albumine que vous ferez fondre dans un litre d'eau; remuez et servez-vous-en une fois fondue : on réalise une économie de 50 p. 100 en mélangeant l'albumine aux blancs d'œufs. Ce produit monte très bien et ne coûte pas cher. Je ne donne que cinq recettes pour faire voir à quel point l'on fait mauvais et bon marché. C'est avec ces marchandises là que l'on fait tomber les bonnes petites maisons; et il arrivera avant peu que l'on sera obligé de faire ce genre pour ne pas fermer sa boutique. Celui, ou ceux qui ont trouvé ces trois bonnes petites choses : *albumine*, *croûtes* et *purée*, n'étaient certainement pas sots; mais c'est malheureux de voir des gens à fla fla, manger ça pour paraître dans le monde, au lieu de laisser cela aux pauvres ménagères pour leurs enfants. Il y a mieux que cela; sur tous les marchés de banlieue, l'on vous fait le beurre devant vous avec la baratte, et ces dames, s'empressent autour pour en avoir deux onces ou un quart, au plus, car la bourse est plate. Savez-vous ce que c'est que ce beurre, c'est tous les res-

tants de crème âcre et traînant un peu partout que l'on fait ces bons beurres avec. Les crémiers et glaciers s'en débarrassent comme cela. P. Lacam.

Le sel.

Feuilletez dix livres de cuisine ou pâtisserie, aucun ne mettra la même quantité de sel par litre de farine : j'entends les pâtes pétries sur le tour ou à la terrine, pâte à foncer, à brioche, à galette, à plomb, à baba, etc. Les uns mettent 15 grammes ; les autres 20 tandis qu'il ne faut que 10 grammes et c'est bien assez. Le sel mange le beurre.

Suivons les principes de Carême, ce génie de la pâtisserie, qui créa et trouva tant de choses. Un quart de sel par 12 litres pour toutes les pâtes ce qui fait dix grammes par litre. Voulez-vous saler les madeleines, plum-cake, et autres pâtes, ce qui n'est pas utile, quoique le sel donne du ton en cuisant. Eh bien, mettez 5 gr. par livre de beurre, mais pas plus. Une pâte à brioche ou feuilletée, dont le sel a été oublié, ne prend pas de couleur au four et est mauvaise à manger. Donc le sel est utile ; et une fois que l'on connaît le poids, l'on fait des tas de sel sur le tour, et l'on n'a pas besoin de peser. C'est comme le sucre, Carême en mettait un quart par 12 livres de brioche et il avait raison : dix grammes par livre, c'est assez ; davantage, ça la rend lourde et la fait colorer de trop en cuisant. C'est le contraire du savarin, où il faut 15 et 20 grammes par livre pour lui maintenir la couleur qu'il perd en levant.

Chers lecteurs, je m'arrête, je pourrais aller plus loin. Je ne dis pas que c'est mon dernier travail si la vie ne me fait pas défaut, et il me reste beaucoup à vous remercier de la bonne grâce que vous avez témoignée à mes œuvres depuis 1865 jusqu'à ce jour ; car je puis dire que j'ai été gâté et récompensé par ces messieurs de l'art culinaire.

La Czarine.

Cuisez dans un moule carré (dit pavé), de la pâte à baba très légère en ayant soin de la laisser lever doucement. D'autre part, vous foncez un moule semblable, en rognures de feuilletage (1), que vous cuisez garni de noyaux et papier, comme les religieuses. Lorsque votre baba est froid, vous le divisez en 4 parts transversales et les siropez d'un sirop kirsch et marasquin. Vous mettez au fond de votre croustade une abaisse de baba que vous garnissez d'une crème pralinée noisette et couvrez jusqu'au bout, tranche baba et couche-crème. Vous unissez la surface avec cette crème pour finir. Puis, vous glacez le milieu chocolat et un cordon autour d'un centimètre de largeur, glace pistache. Décorez chaque coin d'un motif crème à la douille cannelée. Abricotez le tour, et masquez d'amandes hachées grillées. Écrire en travers, au milieu, le mot : *Czarine*.

L'Américain.

Faites un Flamand dans un moule à pain de Gênes, *cannelé* et foncé pâte sucrée, voyez page 110. Lorsqu'il est cuit, évidez la surface au milieu, sans aller trop profond ; garnissez ce puits d'une crème anglaise avec des macarons écrasés dedans, parfumez kirsch. Recouvrez la crème avec le couvercle que vous avez conservé. Abricotez le tour et parsemez-y un panaché de casson et pistaches hachées. Établissez un damier sur la surface, à la glace royale et garnissez glace framboise et vanille. Encadrez le tour d'une crème moka douille cannelée.

(1) Rognures de feuilletage et feuilletage usé, ça m'a toujours mal sonné aux oreilles ; cela me fait penser aux morceaux de cuir du savetier. Ne pourrait-on pas dire des découpures de feuilletage ? Sur un livre, cela sonnerait mieux aux oreilles de quelqu'un qui n'est pas de l'art culinaire. Voyez à cela lecteurs.

Le Nantua.

Fourrez une bonne génoise, ronde ou carrée, d'une bonne crème au beurre pralinée chocolat, parfumez-la au noyau. Recouvrez. Vous avez cuit des petits choux, genre Saint-Honoré, que vous avez poudré d'amandes hachées fines et grillées. Garnissez-les d'une bonne crème bavaroise au kirsch ; masquez votre génoise autour aux amandes grillées hachées. Montez vos choux en pyramide et saupoudrez de sucre vanillé. Garnissez les trous avec des rosaces de crème au beurre et décorez le tour même crème.

Le sac de pommes de terre.

Que je vous donne, mon cher Lacam, l'explication du sac que j'avais à l'exposition culinaire. Cuisez du biscuit fin dans un moule à charlotte. Vous l'enroulez dans de la pâte d'amandes à pomme de terre, que vous avez étendue au rouleau et vous abricotez légèrement la pâte pour que le biscuit tienne ; vous avez laissé dépasser la pâte d'amandes pour pouvoir faire un bourrelet imitant le sac ouvert. Creusez un peu le biscuit et mettez-y dedans une dizaine de pommes de terre en pointe. Votre biscuit repose sur un fond un peu large en pâte sucrée ou d'office. Vous faites quelques souris en pâte d'amandes fondantes ; cela est d'un tour de main ; on ne les réussit pas du premier coup. Placez-les autour du sac, comme si elles cherchaient à le percer pour manger la farine. Votre Mémorial étant bourré de recettes justes et bonnes, ce sera la souris qui ronge le sac sans faire sortir la farine. De votre livre, il en est sorti et il en sortira toujours de bonnes choses, et je suis un de ceux qui vous remercient d'avoir tant fait pour l'éducation de la jeunesse, et votre morale servira à beaucoup, qui, comme moi, ont su reconnaître vos œuvres.

Eugène Besnard.
Levallois-Perret.

SUPPLÉMENT AU MÉMORIAL

TABLE DES MATIÈRES

DES GAUFRES ET GAUFRETTES.

CRITIQUES CULINAIRES



Corbeil. — Imprimerie Éd. Crété.

